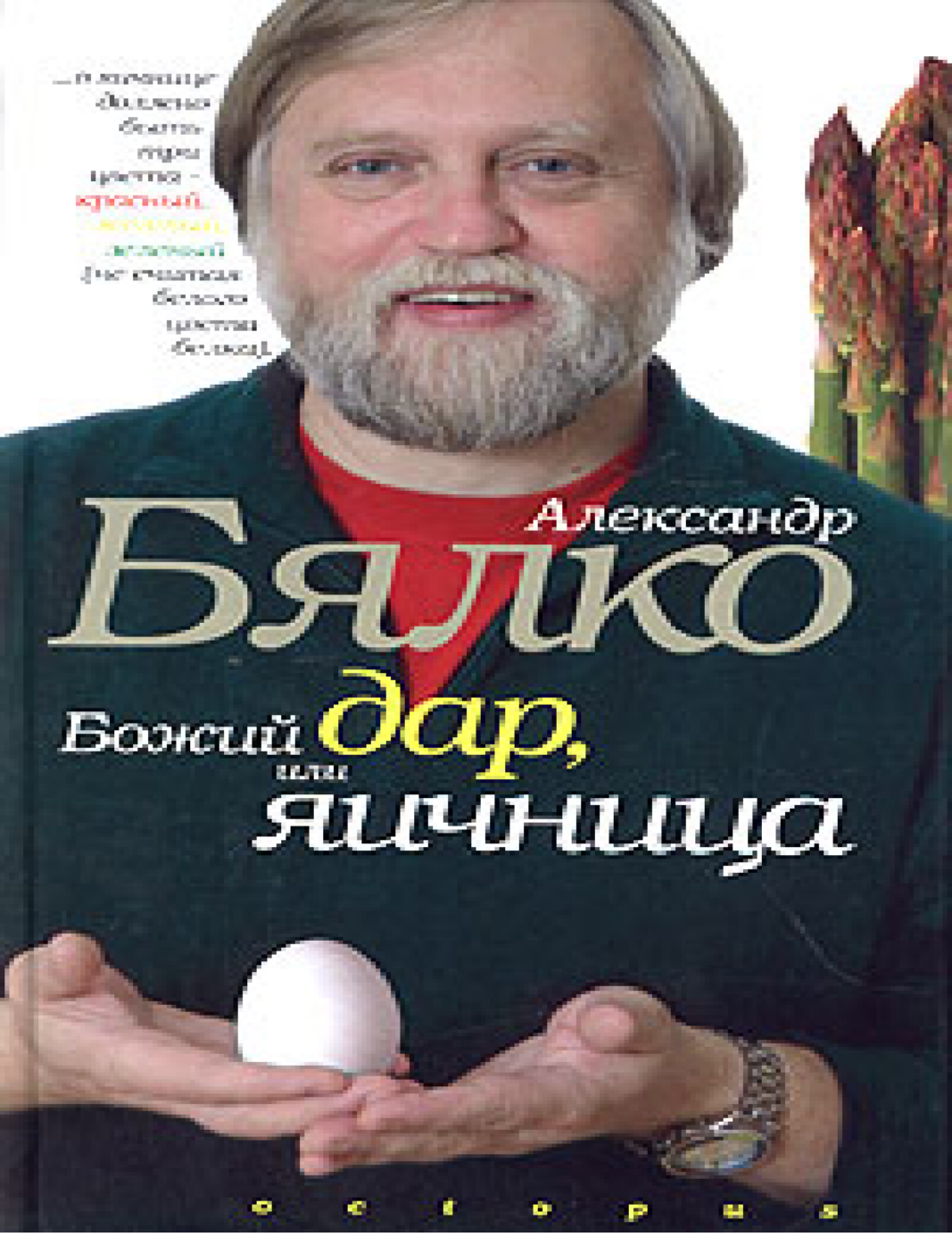
Александр
Бялко
Божий дар, или яичница
эксмо

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Казалось бы, яичница - она и в Африке яичница. А вот и нет! Яичница может быть и изысканной, и экзотической, и целебной. Наверняка найдется много блюд из яиц, которые вы еще не пробовали. А приготовить их крайне просто. Кроме того, яйца полезны и питательны, как никакой другой продукт.

Эта кулинарная книга для занятых и любопытных. Все приведенные здесь рецепты опробованы лично автором - настоящим знатоком Александром Бялко.

- Александр Бялко
  - Введение
    -
  - О глазунье
    - Яичница против похмелья
      -
    - (яичница против похмелья)
      -
  - Забытый рецепт
    -
    - (яичница по-русски)
      -
  - Что общего у Боливии, Эфиопии и хорошей яичницы?
    -
    - (яичница с овощами)
      -
  - История одного отравления
    -
    - (яичница с помидорами)
      -
  - Английский завтрак
    -
    - (английская яичница с беконом)
      -
  - Болгарская яичница самая-самая...
    -
    - (яичница с потрохами)
      -
  - Зададим перца, дадим прикурить!
    -
    - (яичница с перцами)
      -

- Белое и черное
  - (яичница с белыми гренками по-французски)
  - (белые гренки с краутером по-немецки)
  - (яичница с черными гренками)
- Про капусту
  - (яичница с цветной капустой (брокколи, брюссельской))
- Голубые яйца
  - (яичница с краснокочанной капустой)
- О хрен!
  - (яичница с хреном)
- Мясные ушки
  - (яичница с пельменями)
- Еще раз о любви
  - (яичница со шкварками)
- Любовь – не картошка
  - (яичница с жареной картошкой)
  - (старорусская глазунья)
- Любовь – морковь
  - (яичница с морковью)
- Сельдерей, или любовное зелье
  - (яичница с сельдереем)
- Однажды в Америке

- (яичница с зеленым горошком)
- (яичница с фасолью)
- Экономика должна!
- (яичница с кукурузой)
- Кабачки и удавы
- (яичница с кабачками)
- Особенности чукотского языка
- (маринованная тыква)
- (яичница с маринованной тыквой)
- Цена камчатской яичницы
- (яичница с крабами)
- (яичница с крабовыми палочками)
- (яичница с креветками)
- О цветах
- (яичница с артишоками)
- Кокос как средство против политического экстремизма
- (яичница с кокосом)
- Вкус Северо-Восточной Африки
- (яичница с бамией)
- Баклажаны и бананы
- (яичница с бананами)
- (яичница с баклажанами)

- Япония рядом
  - (яичница с физалисом)
- Полет в неведомое
  - (яичница с зеленым чесноком)
- Американская лебеда
  - (яичница со шпинатом)
- Подводная лодка в центре Москвы
  - (яичница со спаржей)
- Ай да Пушкин!
  - (яичница с макаронами)
- Кремлевские вороны
  - (яичница с колбасой)
- Ирландский бифштекс
  - (бифштекс с яйцом по-ирландски)
  - (бифштекс с яйцом по-советски)

Александр Бялко
Божий дар, или Яичница

Введение

Однажды в маленьком подмосковном городе меня спросили: «Как стать знатоком?» Этот необычный вопрос застал меня врасплох (чаще всего спрашивают, как попасть на телевидение). Действительно, как научиться получать знания и ими пользоваться? Я несколько лет анализировал образ жизни знатоков клуба «Что? Где? Когда?» и пришел к некоторым выводам.

Залог успеха – это правильное питание. Все настоящие знатоки знают толк в еде. Да простят меня вегетарианцы, на одних овощах голова не работает. Как говорится, сытое брюхо к учению глухо, а на голодный желудок не думается ни о чем, кроме еды. Найти тонкий баланс, когда мозги хорошо питаются, а желудок не переполнен, – первый шаг к эффективному усвоению знаний. Здесь вы найдете рецепты, которые могут в этом помочь.

А начну с самого простого – с яйца. Большинство яичниц – это самый быстрый в приготовлении, но полноценный продукт. Птичьи яйца – концентрат всего необходимого для мышц, костей, нервов и мозга. С ними может сравниться только рыбья икра (кстати, по-английски икра – это рыбьи яйца). С давних пор задачей кулинарии была поставка человеческому организму всего этого идеального набора в доступном и вкусном виде. Человечеством накоплены замечательные образцы блюд из яиц и с яйцами.

Сейчас различия между кухнями стираются. В японском ресторане в Берлине вам принесут немецкое пиво, французское вино и русскую водку. В Доминиканской Республике в ресторане пятизвездочного отеля нас, редких гостей из экзотической страны, решили порадовать русской кухней. Замечу, что простые жители острова Гаити, на котором располагается Доминиканская республика, совершенно не представляют себе страну, где идет снег, а температура минус двадцать. И вот оказалось, что там знают русский салат. Нам с гордостью подали половинки вареной картошки, перемешанные с половинками вареной морковки и перемазанные майонезом. Я хотел сказать, что блюда китайской, японской и других экзотических кухонь часто так же похожи на оригинал, как этот «русский салат» на наш настоящий «Оливье». И если вам предлагают блюдо, например, немецкой кухни, то это в большей степени представление шеф-повара, что и как должны есть в Германии. По всему миру различают только европейскую и восточную кухни. Кулинарная глобализация становится фактом нашей жизни. Бороться с ней можно, сохраняя старые традиции и

создавая лучшие образцы национальных блюд.

Вернемся в прошлое, когда разные кухни еще существовали. Не обижая остальные народы, придумавшие огромное количество прекрасных блюд, остановимся на русской кухне – только потому, что она претерпела фантастическое возрождение в научно-техническом плане. Отличием русской кулинарии от других был способ приготовления, то есть использование русской печки наряду с общепризнанными жаркой и варкой. Блюдо длительное время находилось в остывающем поде печи под воздействием, как это не парадоксально, излучения. Может быть, кто-то помнит, как, переехав в город, бабушки часто пытались компенсировать отсутствие печи тем, что доводили до готовности каши, заворачивая кастрюльки во много слоев одеяла на несколько часов. Действительно, каши получаются гораздо вкуснее. Это и понятно: при таком способе приготовления меньше разрушаются витамины и другие полезные вещества. Теперь заменим излучение русской печи микроволновым. То, что ест вечно спешащий горожанин в XXI веке, для быстроты готовящий в микроволновке, – это некое подобие блюд, которые делались часами в XVII веке в старинной русской печи. Поэтому я отношусь с большим интересом к микроволновой кулинарии и всех призываю вернуть старинные рецепты с помощью современных подходов.

Прогресс все равно не остановить. Никто не призывает сейчас пользоваться мукой, протертой руками на камнях. Мои советы не для ленивых, а для современных, занятых, деловых людей. Нельзя тратить много времени на приготовление пищи. Еда должна быть не только полезной и вкусной, но и не отнимать драгоценное время, которое можно использовать для усвоения знаний.

И наконец, я постараюсь везде, где это важно, точно называть продукты. Например, если указано оливковое масло, то можно, конечно, использовать любое растительное, но оливковое лучше. И самое последнее: все приведенные в этой книге рецепты проверены и опробованы лично мной. Правда, это не совсем рецепты в традиционном понимании старых кулинарных книг. Это скорее направления кулинарной мысли в соответствии с нынешнем днем.

О глазунье

Яичница против похмелья

Рецепт этой замечательной яичницы я узнал в Украине. Рецепт очень прост, как и все гениальное, а результат впечатляет.

А началось все во время поездки в Киев на научный семинар. До полуночи за бутылкой горилки обсуждали украинскую незалежность, на утро же надо было идти выступать с докладом, а голова болит...

Мой украинский друг Иван, ни слова не говоря, наливает на сковородку много простого деревенского подсолнечного масла и, когда оно начинает шипеть и почти гореть, – разбивает яйца. Глазунью сильно посолил, а оставшееся на сковородке масло вылил сверху на желтки. Хотя есть не хотелось, Иван почти заставил меня запихать в себя яичницу. И свершилось чудо. Самочувствие улучшилось, а голова начала работать.

К сожалению, эту лекарственную яичницу мне приходилось делать еще не раз, и всегда она помогала, и не только мне. С научной точки зрения – при таком кулинарном приеме витамины (А, Е и др.), плохо растворимые в воде, растворяются в жирных кислотах и переходят в легко усвояемую форму. С точки зрения вкуса – самой вкусной получается яичница на оливковом масле. Простое подсолнечное немного горчит, если его сильно нагреть.

Я вспомнил, что с такой яичницей встречался и раньше. В передачу «Что? Где? Когда?» телезритель прислал вопрос, который любил задавать один известный физик на экзамене студентам младших курсов: «Можно ли зажарить яичницу в оловянной сковородке, если температура кипения оливкового масла гораздо выше, чем температура плавления олова?» Миллионы телезрителей увидели сковородку, на которой с треском и шипением кипело оливковое масло. Отвечал на этот вопрос ваш покорный слуга. Правильный ответ состоял в том, что кипит не масло, а вода, содержащаяся в масле.

К общей радости яичница была зажарена. После съемок операторы, с удовольствием съевшие это блюдо, подтвердили, что вкусней яичницы не пробовали, правда, объяснили это усталостью и голодом. Впрочем, так ли это, все могут проверить сами.

(яичница против похмелья)

На сковороду налейте растительное масло и нагрейте до кипения. Чтобы не сжечь масло, проще всего капнуть на сковородку несколько капель воды. Разбейте яйца, чтобы желтки остались целые. Сильно посолите. Поджарьте по своему вкусу, но желтки должны быть жидкими. Выложите яичницу на тарелку, а оставшееся на сковороде растительное масло вылейте на желтки.

Забытый рецепт

Большинство людей в нашей стране не пробовали яичницу по-русски. Странно, что почти все знают, как готовить яйца по-древнеегипетски, не подозревая об этом, а вот про яичницу по-русски все забыли.

В 1826 году Пушкин писал другу Соболевскому: «Закажи себе в Твери с пармазаном макарони, да яичницу свари». Еще совсем недавно яичницу варили в русской печи. В предисловии я говорил об особенностях русской кухни, и яичница по-русски – не рецепт, а способ приготовления. Очень важное достоинство этого продукта – полноценное питание для детей и тех, у кого проблемы с зубами.

(яичница по-русски)

Нужно взять 4 яйца, 2 скорлупки молока, кусочек сливочного масла (или столовую ложку растительного), чайную ложку муки, соль по вкусу. Яйца взбить с молоком и маслом, посолить и вылить в керамическую посуду. Поставить в остывающую русскую печь на пару часов.

Конечно, сварить такую яичницу могут только те, у кого есть настоящая русская печь. Но и микроволновка тоже подойдет. К сожалению, микроволновые печи разных фирм сильно отличаются, поэтому я не могу указать точное время и режим приготовления. Если в вашей микроволновой печи есть режим гриль, попробуйте с его помощью получить легкую корочку на яичнице, как это бывает в настоящей русской печи. Если время позволяет, дайте постоять в микроволновке или накройте полотенцем и оставьте на несколько минут, но не остужайте совсем.

Если вам нравится более густая консистенция яичницы, положите больше муки. Можно добавить минеральной воды с газом для придания пышности, но при этом помните, что сильно минерализованная вода, типа «Боржоми» или «Ессентуки», может изменить вкус яичницы. Поэтому спокойнее пользоваться питьевой газированной водой. Если вы любите экспериментировать, попробуйте добавить: сухое картофельное пюре, кусочки колбасы, нарезанные кубиками помидоры, тертый сыр, мелко нарезанный репчатый лук или сладкие перцы. А можно и все это сразу. Пряности и зелень на ваш вкус. Смелее!

Что общего у Боливии, Эфиопии и хорошей яичницы?

Ответ на этот вопрос связан с визуальным восприятием еды. Мой личный опыт позволяет вывести простое, но очень важное правило: в яичнице должно быть три цвета – красный, желтый, зеленый (не считая белого цвета белка). Это цвета национальных флагов Боливии и Эфиопии. Для тех, кто не имеет постоянно перед глазами флаги этих стран, напоминаю, что такие же цвета у светофора.

Начнем с желтого. Желтки яиц с бывших крупных советских птицефабрик, как правило, светло-желтые. Желтки яиц от кур, живущих во дворе деревенского дома, ярко-оранжевые. Разница в количестве каротина (витамина А). Косвенно цвет желтков указывает и на количество других витаминов. Завтракая в Европе, вы не увидите яиц со светло-желтыми желтками. И это не потому, что там все куры живут на деревенских дворах. Просто всем давно известно, что без красивого оранжевого желтка яйца никто не купит. Поэтому на птицефабриках в рацион кур добавляют значительное количество каротина и других витаминов. Предлагаю всем читателям следить за цветом желтков и голосовать свом рублем за витаминные яйца.

Красный цвет – цвет дополнения к яйцу. Это может быть бекон для английской яичницы, помидоры и красные сладкие перцы – для болгарской.

Зеленый – цвет приправ. Зелень, зеленый лук, цукини дополняют вкус яичницы и обогащают ее витаминами.

Если под рукой нет цветных компонентов для яичницы, я пользуюсь сухой смесью «красный перец», куда кроме перца входят другие пряности и соль, а также сушеной зеленью или рубленой петрушкой, которую теща заготавливает осенью и кладет в морозилку.

Цветную яичницу легко приготовить из уже готовых быстрозамороженных овощных смесей. Взять, например, гювеч – смесь сладких перцев, помидоров, баклажанов, репчатого лука, куда можно добавить цукини или бамию. Нужно просто выложить овощи на сковородку с растительным маслом, не размораживая. Существуют еще подходящие для яичницы смеси – паприкаш и рататуй.

(яичница с овощами)

Свежие овощи нужно жарить по частям: сначала лук и баклажаны, затем цукини и сладкие перцы. Баклажаны и цукини нарежьте кубиками. Перцы и репчатый лук – колечками. Для красоты лучше брать перцы разных цветов – красный, желтый и зеленый. С помидоров снимите кожицу, предварительно обдав кипятком. Они должны полностью развариться, чтобы все остальные овощи могли потушиться в этой самодельной томатной пасте. Посолите, помидоры слегка посахарите. На овощную смесь разбейте яйца. Приправьте чесночной солью, красным молотым перцем.

История одного отравления

Нет такой книги о помидорах, где бы не упоминалась легенда про Джорджа Вашингтона. История такова. Правительство Англии внедряет шпиона Бэтсли к лидерам североамериканских сепаратистов. Он становится личным поваром президента Вашингтона. В задачу диверсанта входит не только сбор разведданных, но и физическое устранение так называемого президента самопровозглашенных штатов. Почему-то Бэтсли решил отравить Вашингтона непроверенным ядом. Этим ядом оказались красные ягоды, которые местные индейцы считали отравой. Почему они считали томаты ядовитыми – не совсем понятно. Скорее всего, они пугали европейцев, чтобы те не очень их объедали. А может быть, сработало правило дальних странствий. Когда вы отправляетесь в дальние края и не знаете, что там можно, а что нельзя, возьмите энциклопедию выживания. У нормального человека после чтения этой книги возникает в голове полная путаница, и он уже совершенно не знает, как вести себя в дальних странах. И тут ему объясняют простое правило красной тряпки: все, что красного цвета, трогать и есть нельзя. Красные лягушки обжигают, рыба красного цвета ядовита, равно как и красные плоды. Видимо, под это правило попали и помидоры. А может быть, индейцы были не так уж далеки от истины, ведь стебли и листья помидоров действительно ядовиты, и единственное существо, которое способно их есть, – это колорадский жук.

Как бы там ни было, Джордж Вашингтон прославился тем, что первым попробовал томатный соус, и за это его портрет украшает американские деньги. А повар-шпион покончил с собой, не дождавшись всемирного признания. И никогда не узнает, какую революцию он совершил в кулинарии. Ведь теперь без томатного соуса не обходится ни одна кухня мира.

За двести лет изучения помидора ученые так и не обнаружили в нем вредных веществ. Зато нашли много витаминов. Правильная яичница из свежих помидоров делается так.

(яичница с помидорами)

На 4 яйца возьмите 2 больших спелых помидора. Вскипятите воду, положите помидоры в миску и залейте кипятком. После этой процедуры с них можно легко счистить кожицу. Нарежьте помидоры, удалите плодоножку и выложите на сковородку с оливковым маслом. Пожарьте, помешивая, до полного размягчения. Посолите по вкусу. Добавьте 2 чайные ложки сахара, иначе жареные помидоры будут слишком кислыми. В полученную массу разбейте яйца и посолите. Пожарьте до готовности. Посыпьте мелко нарезанной зеленью и зеленым луком.

Для упрощения приготовления можно использовать томатную пасту или замороженные помидоры.

Английский завтрак

В стародавние годы, когда в профессии физика была романтика, все физики страны стремились в Дубну. Международный центр, город науки, Дубна удивительным образом отличалась от остального Подмосковья. Тогда это было еще и окно в мир, ведь большинство физиков даже близко к границе СССР не подпускали. Гостиница, где жили командированные физики, тоже называлась «Дубна». Утром ученые могли насладиться в буфете этой гостиницы английским завтраком, невероятной по тем временам роскошью. Он состоял из чашечки черного кофе и яичницы с беконом. Наверное, кто-то из наших академиков подсмотрел на западе такой завтрак и, как мог, воспроизвел его в советском общепите.

В Дубне тогда были и сейчас остаются удивительно талантливые и разносторонние люди. Например, человек-легенда Алексей Тяпкин достоин отдельной книги. Он в первый раз пригласил знатоков в Дубну, правда, с тайной целью разоблачения. Он вообще любил разоблачать всё и всех. Он подозревал, что телепередача «Что? Где? Когда?» – обман, а знатоки знают ответы заранее. О том, что знатоки уедут из Дубны посрамленные, Тяпкин даже написал в местной газете, в противном случае обещал ее съесть. Газета была маленькая и тощая и называлась, конечно, «Дубна». Мы позволили выдающемуся физику любые способы проверки. Он убедился, что все честно, мы расстались друзьями и еще не раз приезжали в Дубну. Вместо съедения газеты Тяпкин устроил вечером банкет, на котором рассказал анекдот на актуальную политическую тему: в Польше тогда были народные волнения, связанные с профсоюзом «Солидарность». Ярузельский спрашивает Брежнева, не может ли СССР оказать Польше продовольственную помощь. Тот отвечает, что может.

– Какие продукты?

– Яйца.

– В какой упаковке?

– В галифе.

Вот такие дурацкие анекдоты тогда были в моде. На следующее утро объявили о введении военного положения в Польше. Так что день нашего первого посещения Дубны мы вспоминаем по учебнику истории.

Там же, в Дубне, родилась идея реабилитации женской логики. Мне пришло в голову, что женщины в присутствии мужчин думают по-другому. Прямо там была создана первая

женская шестерка знатоков. Эта команда победила дубнинских профессоров во главе с Алексеем Тяпкиным.

Так вот, приезжая в Дубну, мы останавливались в той же гостинице, и завтрак был тот же. Его готовила тетя Маша на моей памяти больше двадцати лет. Она была комплекцией как Монтсеррат Кабалье, и в глазах ее отражалось полное презрение к очереди голодных физиков. Готовилось все это с пренебрежением, кое-как, но если яичница не сильно подгорала, то было вкусно. Не так давно я прочитал об исследовании английских ученых, которые доказали, что школьники, завтракающие яичницей с беконом, на треть лучше запоминают школьный урок. То есть такой завтрак не просто приятен, но и полезен молодым физикам для работы ума. Куски бекона были толстые, поскольку никаких специальных приспособлений для резки мяса не существовало. А есть такую яичницу было сплошное мучение, так как ножей в столовой не водилось. С учетом современного опыта я советую делать яичницу с беконом так.

(английская яичница с беконом)

Смажьте сковороду тонким слоем растительного масла. Положите на нее 2 ломтика бекона. Обжарьте с двух сторон. Прожилки сала должны стать прозрачными. Разбейте 2–3 яйца на порцию, чтобы получилась глазунья. Посолите с учетом того, что бекон уже соленый. Посыпьте зеленью, лучше всего мелко рубленым зеленым луком, и добавьте пряностей на ваш вкус.

Я думаю, что эта яичница называется английской, потому что ее едят ножом и вилкой. Острым ножом.

Болгарская яичница самая-самая…

В Болгарии все самое-самое. Познакомиться с этой чудесной страной и ее замечательным народом мне помогла передача «Что? Где? Когда?». В 1987 году наше и болгарское телевидение провело соревнование знатоков двух стран в столице Болгарии – Софии. У нас в это время шла борьба с пьянством, начались перебои с продуктами. А мы попали в заповедник еды и выпивки. В большом количестве и по смешным ценам. Поскольку наши знатоки были еще и страшно популярны в Болгарии, то нам часто наливали прямо на улице. Впрочем, мы победили болгарских знатоков даже в таких тяжелых условиях. Но нам случилось убедиться, что болгарская разведка самая расторопная в мире.

По старой традиции, перед игрой мы ходим в баню. Найти хорошую сауну в Софии оказалось несложно, но это только часть ритуала. Перед самым выходом на сцену мы на шестерых выпиваем бутылку шампанского. На этот раз болгарские власти пришли к выводу о необходимости борьбы с алкоголем. Верные болельщики нашей команды пронесли-таки в здание бутылку шампанского. Повесили на одном из туалетов табличку «ремонт» и тихо провели обряд. Обязательный тост такой: «За победу, за нашу победу». После чего надо закусить шоколадом, чтобы лучше думала голова. Как только мы бодро пошли по коридорам болгарского культурного центра к съемочной площадке, нам навстречу выбежала болгарский шеф-редактор с криками. Крики содержали краткие тезисы речи Михаила Сергеевича Горбачева о борьбе с пьянством и алкоголизмом. Болгарская разведка сработала быстро. Ведь она же самая-самая… А болгарская яичница самая сложная.

Как я уже писал, часто блюда национальной кухни не похожи на их воспроизведение за рубежом. Я очень благодарен болгарским знатокам, которые отвели нас в только им известный ресторанчик в Софии, где нас угостили этим блюдом. В книгах о болгарской кухне я его не нашел и специально ходил еще раз в тот ресторан, чтобы понять секрет приготовления. Я долго экспериментировал и теперь готов поделиться рецептом.

Необходимы куриные потроха. Лучше, если в полном наборе: печень, сердце, желудок. Проверено – так вкуснее. Я как городской житель пользуюсь тем, что часто в курицах бывает пакетик с потрохами. Обратите внимание на желудок – он должен быть почищен. Понадобятся также репчатый лук, сладкий болгарский перец, растительное масло, пряности. По возможности, перцы купите разных цветов.

(яичница с потрохами)

Лук и перцы почистите и нарежьте кружочками. Куриные потроха и лук пожарьте в небольшом количестве растительного масла, слегка посолите. Добавьте перцы. Можно использовать быстрозамороженные перцы, их надо обжаривать чуть меньше. Залейте все это яйцами, 2–3 на порцию в зависимости от аппетита. Посолите, добавьте пряности по вкусу.

В Болгарии это готовят на чугунной сковородке и подают прямо на ней, пока все еще шипит. К яичнице прилагается стручок жгучего перца, как и к любой болгарской еде. Просто кладут рядом. Кому не хватает остроты – можно откусить кусочек.

Зададим перца, дадим прикурить!

Сладкие, сочные перцы прекрасно подходят к яичнице, как и почти все культурные пасленовые. Даже скромный осенний фонарик – физалис – годится для этой цели. Практически единственным исключением служит табак. Красивый ароматный табак привлекает к себе людей с того момента, как они встретились с этим растением. Табак было модно курить, затем нюхать, затем жевать, потом опять курить.

Борьба с этой привычкой захватила всю планету, а между тем с табаком не все так просто. Несколько очень серьезных людей уверяли меня, что нет научно доказанных сведений о вреде курения табака для здоровья, в их числе и Петр Петрович Мостовой. Он анализировал те доступные статистические данные по заболеваниям курильщиков, которые имелись в разных странах с конца XIX века. Тогда почему-то табак не вредил здоровью. Петр Петрович подошел к вопросу творчески. Он обнаружил, что вред от курения совпал с началом добавления в табак посторонних веществ: ароматизаторов и заменителей. Одно время табачные компании соревновались друг с другом, у кого вкуснее пахнут сигареты. В табак добавлялись более 300 различных посторонних веществ. Никому тогда в голову не приходило проверить продукты сгорания всего этого добра на вредность. Прямая зависимость заболеваемости курящих от добавок к табаку подтверждается и другими данными. Самыми больными оказались курильщики папирос и сигарет. Курильщики трубок, вопреки общему мнению, тоже болеют чаще среднестатистических некурящих. А вот любителей сигар ждет сюрприз – они болеют не чаще некурящих, а некоторыми видами болезней даже реже. Это можно объяснить отсутствием добавок в сигарном табаке: технология производства сигар не допускает посторонних примесей. Или же тем, что сигары курят по-другому, слабо затягиваясь. А может, любители сигар, как правило, состоятельные люди, и у них хорошее медицинское обслуживание. Так или иначе, табак мы отчасти реабилитировали, и можно приступать к перцам. К перцам можно подойти по-разному.

Самый простой путь – взять свежий перец, удалить семечки, нарезать и обжарить в растительном масле. Добавить мелко рубленый репчатый лук и жарить до готовности. Залить яйцом, посолить.

В этом варианте перцы получаются жестковатыми, хотя и сохраняют естественный первоначальный вкус. Как ни странно,

лучше брать свежезамороженные перцы – они быстро становятся мягкими. Французская кухня предлагает трудоемкий путь.

Предварительно очищенные от семечек перцы запекаются в духовке на решетке. Затем с них нужно снять шкурку, мелко нарезать и добавить в омлет.

Но самым вкусным вариантом яичницы оказался довольно простой.

(яичница с перцами)

Продаются готовые печеные перцы без кожицы, в молдавской кухне они называются гагашары. Правда, они, как правило, с маринадом. Поэтому сначала их надо нарезать и обжарить в большом количестве растительного масла, чтобы уксус испарился. После того как перцы слегка обжарятся, их нужно залить яйцами. Можно сделать омлет – для тех, кто любит нежный вкус.

Белое и черное

Пшеница и рожь в биологическом смысле далеки друг от друга и в природе не скрещиваются. У них даже разное количество хромосом. Белый хлеб получается с помощью дрожжевого брожения, черный – молочнокислого. Так что это совершенно разные продукты с одинаковым названием – хлеб.

Вину за господство белого хлеба над черным приписывают Французской революции. Якобы то, что дворяне едят белый хлеб, а все остальные – черный, очень раздражало народ. Так ли это было, неизвестно, но у нас белый хлеб раньше называли французской булкой, а батон – поленом по-французски. После победы Французской революции потребление белого хлеба сильно возросло. Результатом стало ожирение населения.

Случайно мне пришлось побывать в государстве, которое пыталось вернуть дореволюционную ситуацию с хлебом. За это я благодарен Никите Шангину, замечательному архитектору и знатоку. В 1989 году, в конце ноября, знатоков снова пригласили в Болгарию, на этот раз на товарищескую встречу без телевидения. Никита Шангин не смог поехать, но очень посоветовал прогуляться по Бухаресту, где поезд стоит четыре часа. К тому времени мы приспособились во время встреч со зрителями устраивать экскурсии. Экскурсоводом обычно был Никита, он знаток архитектуры в высоком смысле. Когда его не было, я замещал экскурсовода на правах любителя архитектуры.

И вот поезд «Москва – София» остановился в Бухаресте ранним солнечным утром. На дворе были последние дни диктатуры Чаушеску. Правда, мы не знали, что на обратном пути Чаушеску расстреляют, и мы будем возвращаться через другую страну. Утро было морозное, мы накинули плащи и куртки на тренировочные костюмы и вышли из поезда. Желающих совершить экскурсию вместе со мной оказалось шесть. Первым на перроне нас встретил сопливый попрошайка, который просил конфеты, сигареты. Пройдясь по вокзальной площади, я решил вернуться к поезду, узнать, сколько у нас времени. Оглядываясь по сторонам, я с удивлением заметил, что на вокзале «Бухарест-Норд» все с батонами белого хлеба. Как потом выяснилось, Чаушеску запретил по всей Румынии печь белый хлеб, и только в столице можно было достать батон. Подходя к путям, на которых стоял наш поезд, я с удивлением заметил, что он тронулся. Трое из нас бросились бежать за поездом, а трое, что подальше, наблюдали за происходящим. Догнать поезд нам не удалось. У кого-то началась истерика, а вокзальный побирушка посмотрел на

нас и сказал сочувственно: «Коллеги!» И вот мы стоим в окружении румын с батонами и не знаем, будем ли живы.

Я-то еще сохранял спокойствие, у меня в кармане были документы и немного советских денег. Наконец нам удалось найти начальника вокзала, который по-румынски называется шеф станции. Мы продиктовали телеграмму на пограничную станцию, чтобы там оставили паспорта отставшим от поезда.

Как рассказывали потом те, кто остался в поезде, им удалось купить свирепую, неподкупную румынскую пограничную стражу за три пачки сигарет. Таков был уровень нищеты, по сравнению с которым мы в 1989 году считались богатыми иностранцами. Румыния и Северная Корея показали, куда бы мы пришли, развивая социализм дальше. Нам сказали, что следующий поезд «Киев – София» будет в два часа дня, и мы свободны до этого времени. Ранним утром мы видели огромные очереди у пустых магазинов со скандалами и драками из-за гнилой капусты или плохих макарон. Мы видели многоэтажные жилые дома с огромными трещинами от землетрясения, которое было десять лет назад. Мы спускались в метро, куда нас пустили бесплатно, – это темный туннель, в котором поезда ходят по расписанию, как у нас электрички, только реже. Машины по четным дням ездили с четными номерами, по нечетным – только с нечетными. Единственное, что было в свободной продаже, – румынское шампанское «Заря». К приходу поезда мы открыли бутылку шампанского прямо посреди вокзала и под бдительным наблюдением румынской разведки, секуритате, выпили из горлышка.

Начальник поезда с удивлением сказал нам, что ни один дурак вот уже семь лет не отставал здесь от поезда. Поэтому нас он взял просто так, без билетов и документов.

Вот здесь хорошо бы сделать яичницу с белыми гренками.

(яичница с белыми гренками по-французски)

Возьмите 2 ломтика белого хлеба. Смочите молоком. Поджарьте хлеб на сливочном масле с обеих сторон, пока не образуется корочка. Разбейте яйца на гренки, по одному на каждую. Посолите, посыпьте красным молотым перцем и сухой зеленью.

Есть другой способ приготовления белых гренок. Первый – с молоком – я бы условно назвал французским. Второй способ – немецкий. В немецкой кулинарии много внимания уделяется продукту, который называется краутер. Точно перевести на русский это слово невозможно. Краутер по-немецки – и трава, и лекарственное растение, и зелье из трав. В кулинарном смысле – это протертая зелень: зеленый лук, чеснок, петрушка, укроп и какие-то другие растения и приправы, о которых не пишут. Все это еще и соленое, что приходится учитывать.

У нас продается сливочное масло с краутером. Так вот.

(белые гренки с краутером по-немецки)

Ломтик очень мягкой белой булки жарится на краутер-масле. Переворачивать его нужно осторожно, чтобы зелень осталась на гренке, а масло впиталось. Постарайтесь, чтобы гренка подрумянилась, а зелень не подгорала. Сами немцы чаще поджаривают с одной стороны, не переворачивая. Такие гренки украсят яичницу и придадут ей очень приятный вкус.

Они могут быть и самостоятельной закуской к пиву. А уж черные гренки к пиву – просто восторг.

(яичница с черными гренками)

Черные гренки лучше всего получаются из бородинского или рижского хлеба. Порежьте его, предварительно срезав верхнюю корку, если она горелая. Выдавите на каждый кусочек дольку чеснока, смажьте с обеих сторон, посолите. Можно воспользоваться готовой чесночной солью. На сковороду налейте растительного масла, лучше оливкового, и положите подготовленный хлеб. Разбейте на каждый кусок яйцо, посолите, посыпьте красным перцем, зеленью и пожарьте до готовности.

Про капусту

Какой любимый цветок французских поваров? Ну конечно, цветная капуста. То, что мы употребляем в пищу, – это соцветия. Традиционная цветная капуста белая, но существует и зеленая. Брокколи – это зеленые, реже красноватые соцветия капусты. А вот брюссельская капуста представляет собой маленькие кочаны. Капуста – очень полезное растение, давно известное человечеству. Римский император Диоклетиан отрекся от престола, чтобы выращивать капусту. Кроме витаминов все виды капусты содержат вещества, способствующие процессу пищеварения. В современной медицине концентрат сока капусты служит лекарством от гастритов, колитов, язвы желудка. В тибетской медицине сок капусты и близкой ей редьки использовался как профилактическое средство от рака желудка. А современные косметологи, озадаченные поиском антиоксидантов – веществ, замедляющих процесс старения, обнаружили их в цветной капусте.

(яичница с цветной капустой (брокколи, брюссельской))

Возьмите среднего размера вилок цветной капусты и варите в соленой воде 10 минут. Остудите, разделите на соцветия и выложите на сковородку с растительным маслом. Обжарьте со всех сторон. Залейте яйцом. Посолите, приправьте молотым красным перцем и зеленью. Капуста брокколи готовится точно так же, только зелень добавлять не надо – она и так зеленая. Кочаны брюссельской капусты после варки лучше разрезать пополам.

Все это касалось свежих овощей. Теперь появилось огромное количество быстрозамороженных продуктов. Кристаллики льда протыкают оболочки клеток растений, и все полезные и питательные вещества становятся доступнее. То есть размораживание равносильно нескольким минутам варки. В этом легко убедиться – размороженные овощи мягкие, как будто их варили минут десять. В процессе варки в воду уходит много полезных веществ, некоторые витамины теряются. Поэтому замороженную капусту лучше выкладывать сразу на сковороду с маслом. 5—10 минут на то, чтобы оттаять и обжариться, и можно заливать яйцами.

Если у вас капуста свежая, лучше воспользоваться микроволновой печью.

Голубые яйца

У нас краснокочанная капуста почему-то традиционно используется только для свежего салата. Красная капуста очень полезна, поскольку в ней много йода. Салат из нее получается вкусный, но жесткий. Однако в Чехии, например, тушеная красная капуста – такая же обычная вещь, как у нас белокочанная.

История эта происходила в Карловых Варах, где моя жена лечилась после тяжелой травмы. Карловы Вары – сказочно красивое место. Но кроме живописной курортной зоны, разместившейся в поросших лесом горах, застроенной оригинальными веселыми цветными санаториями и отелями, есть другой город. Это промышленный центр с большими заводами, с мрачными улицами, черными от угольных топок. Живущий в той части города народ, естественно, тихо ненавидит сытую, праздно отдыхающую публику.

И вот, гуляя по городу и окрестностям после процедур, мы с женой обнаружили рядом с нашим отелем кабачок, обещавший хорошую чешскую кухню и цены в несколько раз ниже, чем везде. Мы, конечно, не догадались, что это был вход в параллельный мир, и как-то днем зашли туда. Постоянные посетители – видимо, пролетарии с ночной смены – хором заявили, что нам тут делать нечего, что для туристов и так полно ресторанов и (это было особенно обидно) что тут только для чехов. Мы ушли, но обида осталась.

Через день у нас с женой одновременно возникло желание вернуться в этот кабачок. Я взялся улучшить свое чешское произношение до такого состояния, чтобы местные жители нас не заподозрили. Жена учила роль, естественно, немой чешки. И вот, спустя несколько дней, в полной готовности, но страшно волнуясь, мы вошли снова в этот кабачок. То ли я хорошо сыграл свою роль, то ли была другая смена, но все прошло чудесно. Мы заказали традиционные блюда чешской кухни и по стаканчику чешского вина. Пока еда готовилась, помещение заполнялось людьми, дым стоял коромыслом. Обычно тихие и сдержанные чехи отдыхали громко и развязано. Вино оказалось хорошим и дешевым, а заказов у хозяйки было очень много. В ожидании мы выпили еще вина. Проблемы местных трудящихся были нам совсем не понятны. Скучая, мы ждали еды, и наконец она появилась. Холодец – как у нас (правда, для остальной Европы это экзотика). Настоящим шедевром чешской кухни является свинина со сладкой тушеной капустой и кнедликами. Кнедлики – для тех, кто не знает, – это паровые булочки без корки. А капуста по-

чешски почти зелень (zely). Красная капуста будет, соответственно, красной зеленью, а белокочанная – белой. Тушить краснокочанную капусту так же легко, как и белокочанную. Красная капуста жестче, поэтому меньше разваривается.

(яичница с краснокочанной капустой)

Почистите и нарежьте большую луковицу, пожарьте на сковороде с растительным маслом, добавьте 1/4 кочана рубленой красной капусты – без кочерыжки, конечно. Посолите и тушите до мягкости. Залейте яйцами, приправьте по вкусу.

Но вернемся в Карловы Вары, где скоро произойдет чудо. Пока мы пили от нервного напряжения и не вникали в проблемы трудящихся, к нам подсел баварский немец, которому, как и нам, было скучно. Он не говорил ни по-русски, ни по-чешски, ни по-английски. Я немного говорю по-немецки, а моя жена вообще страдает языковым барьером. Немец со свойственной ему экономностью рассказал, что чешское вино в четыре раза дешевле, чем в Баварии, но не хуже по качеству. Я отошел, чтобы заказать еще вина, и вдруг заметил удивительную картину. Жена не просто разговаривала с немцем – они болтали. То ли от волнения, то ли от вина у нее открылись какие-то тайные кладовые мозга, позволяющие говорить на чужом языке. Правда, на следующий день она опять разучилась говорить по-немецки, но весь вчерашний разговор помнила хорошо.

А теперь еще немного о красной капусте. Всем она хороша, но окрашивает белки в голубой цвет. Может быть, это кого-то смущает, но голубая яичница с красной тушеной капустой очень вкусная.

О хрен!

На пасху, когда вареных яиц много и они быстро надоедают, попробуйте есть их с хреном. Нарежьте яйца небольшими кусочками и на каждый положите немного незлого хрена.

Хрен – замечательное растение. Он не просто неприхотлив, но и прекрасно живет там, где другие растения не могут. Он очень полезен для желудка, тем самым укрепляет здоровье и продлевает молодость.

Одна беда – хрен очень трудно готовить. Когда пропускаешь корни хрена через мясорубку, запах сильный до слез. Одна хозяйка пожаловалась на это соседке. Та дает очень правильный совет: надо надеть пластиковый пакет. На следующий день первая бросается на вторую: «Я надела полиэтиленовый пакет на мужа, а он чуть не задохнулся!» А пакет надо надевать на мясорубку и миску с готовым хреном.

В кухнях славянских народов хрен очень почитаем. Для примера можно вспомнить русское классическое блюдо – севрюга с хреном, или пражскую яичницу с хреном.

(яичница с хреном)

Белый хлеб порежьте на маленькие кусочки и обжарьте с двух сторон в сливочном масле. Залейте яйцом, чтобы получилась глазунья. Посолите желтки. Посыпьте мелко натертым хреном. Помните, что хрен имеет специфический горьковатый вкус. На горячей яичнице он становиться слаще, поэтому дайте хрену прогреться, но не пережарьте.

Еще необходимо помнить, что наш хрен – не чета чешскому. Я пытался выведать секрет приготовления хрена у чешских поваров, но те отделывались лишь шуткой: дескать, вы трете хрен вдоль, а мы поперек. Точно так же мне рассказывали в Средней Азии про перец: нарежешь дольками – сладкий, нарежешь кружочками – горький. Это все шутки, уважаемые читатели, как продувка макарон. Хрен в Западной Европе значительно мягче, чем у нас. Готовят его с сахаром, лимоном, яблоком, сливками. А зато наш хрен замечательно подходит для приготовления хреновухи, но это так далеко от основной темы, что стоит рассмотреть подробнее в другой книге. Для тех, кто не знает: хреновуха – это такая водка.

А яичница с хреном, раз уж она не получается, как в Чехии, так и хрен с ней. Я нашел неожиданное российское решение. Наша репа, в прошлом основной русский продукт питания, сейчас не употребляется вовсе. Она очень близкий родственник хрена. Если потереть ее на мелкой терке и добавить к яичнице, то вкус у яичницы будет совсем такой же, как с чешским хреном. Это очень важное открытие. Я думаю, с тертой свежей репой хорошо пойдут холодец, ветчина, холодная белужина и много других яств, но это выходит за рамки яичницы. Хрен редьки не слаще, но: репа хрена слаще!

Мясные ушки

Чтобы не терять сок мяса, придумали заворачивать мясные кусочки в конвертик. А если эту оболочку делать съедобной, то ни капли не пропадет. Словом, пельмени – это еда умных и экономных.

Кто, где и когда придумал пельмени – уже неважно. Наверняка китайцы докажут, что они. Якобы они до всего додумались первые. У них такая национальная идея, и больше миллиарда китайцев толкает ее по всему миру. Сибиряки, естественно, скажут, что китайцы научились лепить пельмени у них. Действительно, домашние сибирские пельмени – дивная вещь. В пользу сибирского происхождения говорит технология приготовления пельменей. Они должны быть сильно заморожены, тут нужны сибирские морозы, которых в Китае просто не бывает. Может быть, после моих слов появятся работы китайских историков о том, что холодильник тоже изобрели китайцы, чтобы делать пельмени в своем жарком и влажном климате. Впрочем, русское название пельменей происходит от финно-угорского – мясное ухо. Северные финские племена также могут полноправно претендовать на первенство в изобретении пельменей. А есть еще манты, равиоли и хинкали, и сразу понятно, что в этом мире нет страны, где не любили бы пельмени в широком смысле слова. Идею пельменей развивал весь мир. Мясо и фарш, рыба и грибы, вишневые вареники, наконец. И вот тут-то и можно сказать, что нет вкуснее настоящих домашних сибирских пельменей.

Такими пельменями меня угощали в Нижневартовске. Правда, когда я был там в последний раз – на торжественном открытии электростанции в 2003 году, на столах уже не было пельменей. Ананасы и морепродукты, красная рыба, икра – все, как на любом банкете в любой точке мира. На открытие электростанции я ездил по приглашению Анатолия Борисовича Чубайса. С ним я познакомился на телепередаче «Что? Где? Когда?». Он пришел на игру еще любимым демократом, а не ненавистным приватизатором. И своим присутствием неожиданно создал кучу проблем Анатолию Вассерману. Толик собирал тогда игрушечные пистолеты. Чтобы не расставаться с коллекцией, он носил 46 самых любимых копий оружия с собой. Если вы помните Вассермана по передаче «Своя игра», то, наверное, знаете, что на нем всегда надета жилетка с огромным количеством карманов. Охрана Чубайса методически проверяла каждую игрушку – а вдруг пистолет окажется настоящим?

Среди знатоков ходит легенда, что у Вассермана в карманах

есть все. Это нелепое предположение однажды неожиданно подтвердилось. Буквально перед съемкой передачи разорвалась черная драпировка, которой обычно закрывают то, что зритель не должен видеть, – всякий телевизионный хлам. Молодой ассистент режиссера бегал как сумасшедший по съемочной площадке, спрашивая у всех иголку с ниткой. Ни у съемочной группы, ни у наряженной публики иголки с ниткой не нашлось. Ассистент безнадежно спросил у Вассермана, просто автоматически, потому что у всех спрашивал. Вассерман уточнил толщину иголки, номер нитки и необходимую длину, затем из первого кармана достал карманный справочник (то есть справочник того, что лежит в карманах). Из десятого кармана он достал набор иголок, из двенадцатого черные нитки. Отмотал пять метров – столько попросил помреж, в справочник внес соответствующие изменения и сложил все обратно.

Но вернемся к нашим пельменям. Их можно не только варить, но и жарить. Именно так в основном их готовят в Китае. Жареные пельмени вкусны сами по себе, но это еще и прекрасное дополнение к яичнице.

(яичница с пельменями)

Можно, конечно, взять вареные пельмени (тем более, если они остались с вечера), обжарить их, переворачивая, до коричневой корочки и залить яйцом. Но лучше прямо из морозилки выложить пельмени одним слоем на горячую сковородку с оливковым или сливочным маслом и жарить, пока тесто не станет прозрачным. Затем надо разбить на пельмени яйца, по возможности сохранив глазунью. Слегка посолить, приправить красным молотым перцем, зеленью. И можно за стол.

Еще раз о любви

Когда Анатолий Вассерман участвовал в выборах в Раду Украины, он опубликовал в газете статью «Почему украинцы любят сало?». Не знаю, как эта тема стала главным пунктом политической борьбы в Одессе, но дискуссия разгорелась. Вассерман утверждал, что во времена турецкого ига на Украине мусульмане забирали всех животных, кроме свиней, поскольку считали свиней нечистыми. Для того чтобы стада свиней не отгоняли на продажу, их перекармливали до такой степени, что те не могли сами идти. Так на Украине привыкли к жирной свинине, а потом и к салу. Противостоящий Вассерману украинский националист ответил в той же газете, что, во-первых, на Украине не было турецкого ига, а во-вторых, украинцы не любят сало. В Одессе, где ценят хорошую шутку, победил на выборах не Вассерман.

А любовь к салу у некоторых народов – даже не любовь, а страсть. И нельзя ее объяснить турецким игом или другими разумными причинами. Как всякая настоящая любовь, она загадочна и необъяснима. И вдруг какой-то холестерин. Сало запрещают как вредоносный продукт. Что происходило в России во время борьбы с пьянством? Началась политическая нестабильность, коррупция, разгул преступности. А каков результат? Пить меньше не стали. Может быть, потому потолстели украинские, литовские, венгерские и чешские красавицы, что приходится им есть сало потихоньку под одеялом, и не самого лучшего качества.

Но вернемся к холестерину. Немецкая компания «Байер» разработала от него лекарство. Лекарства от холестерина нанесли «Байеру» самый большой урон за всю историю. Насмерть отравились несколько десятков человек, семьям которых компания выплачивает компенсацию, а уже выпущенные, проверенные и разрекламированные лекарства изъяты из аптек и уничтожены.

Подтвердился известный факт: без холестерина нет жизни, а страшен не он сам и даже не его избыток, а переизбыток.

У каждого народа своя любовь. Украинцы любят сало белое, как снег. Белорусы – с красными прожилками мяса. В Литве предпочитают копченое, желтое. А что такое венгерский шпик, даже объяснять не надо.

(яичница со шкварками)

Сделаем шкварки. Нарежьте кубиками сало. По моему опыту – 100 граммов на 3 яйца. Чтобы сало не прилипало к сковородке, смажьте ее растительным маслом. Пожарьте до коричневого цвета, постоянно помешивая. Шкварки должны остаться мягкими. Разбейте яйца. Специфический запах свиного сала лучше всего приглушить молотым черным перцем.

Любовь – не картошка

Говорят, цивилизацию инков сгубила любовь к кукурузе. Неумеренное употребление кукурузы, в которой отсутствует жизненно важная аминокислота триптофан, якобы могло привести к деградации народа. При недостаточном количестве триптофана люди становятся раздражительными и агрессивными, ведь он отвечает за проведение нервных импульсов. Этим можно объяснить склонность древних латиноамериканцев к человеческим жертвоприношениям и любовь к разнообразным публичным издевательствам над людьми. От древних цивилизаций Южной Америки остались пирамиды и развалины дворцов. Если так, то нам грозит гибель от любви к картофелю, который, кстати, попал в Россию с гор Южной Америки. Это объясняет, почему тропическое растение не боится холода. Ведь иногда на огороде прорастает прошлогодняя картошка, а русские морозы не выдерживают и более закаленные растения. Во всем виноват горный климат. В горах морозы – обычное дело, даже в тропических Андах.

По непонятным причинам древние предпочли кукурузу, а не картошку. Может быть, потому что пытались есть ее сырой и вяленой. Вяленая картошка сразу не пошла и в Европе. Надо было сначала научиться жарить и варить ее.

Есть много способов применения картофеля в яичнице. Смешно, наверное, в России рассказывать, как делать яичницу с картошкой. Но все-таки поделюсь опытом и опишу процесс подробно.

(яичница с жареной картошкой)

Нарежьте картошку соломкой. Положите на сковородку со шкварками и жарьте почти до готовности. Мелко порубите среднего размера луковицу. Добавьте на сковороду, не переставая помешивать, чтобы не дать подгореть. Когда лук обжарится, разбейте яйца. Приправьте зеленью и красным молотым перцем. Поскольку в цветовой гамме такой яичницы не хватает красного цвета, есть ее лучше с кетчупом. Учтите, что кетчуп уже с солью и сало тоже, поэтому яичницу надо или мало солить, или не солить вовсе.

С вареной картошкой можно поступить проще: нарежьте и обжарьте с маслом на сковородке, пока не появится корочка, а потом залейте яйцом. Жареную картошку, оставшуюся со вчерашнего дня, надо только разогреть, после чего залить яйцом. Для жителей городов, вечно спешащих, придумали полуфабрикаты. Замороженную картошку-фри нужно высыпать на сковородку, добавив немного масла, подождать, пока она разморозится, и залить яйцом. Из картофельного пюре можно сделать старорусскую глазунью.

(старорусская глазунья)

Свежее, еще жидкое картофельное пюре выложите на сковородку, смазанную сливочным маслом. Сверху смажьте пюре яичным желтком. Запечь все это в духовом шкафу до образования корочки. Затем в пюре надо сделать гнезда, которые проще всего промять теми же яйцами. Разбить в гнезда яйца и зажарить.

Любовь – морковь

Из всех кулинаров и теоретиков еды почти никто не советует делать яичницу с морковью. А ведь морковь – это чистый витамин А (каротин). Каротин очень хорошо растворяется в масле, а значит, жареная морковь является продуктом лечебным. Вкус у нее сладковатый и приятный, с витаминными таблетками не сравнить. Поэтому непонятно предубеждение против моркови в яичнице. Один только Владимир Михайлов рекомендует яичницу с морковью. Он же выдвигает идею главенства разума в кулинарии. Идея небесспорная, но заслуживающая внимания.

Мы познакомились на встрече в Центральном доме работников искусств, где знатоки рассказывали о «Что? Где? Когда?», а Михайлов о еде. Он провел интересный психологический эксперимент, предложив четверым присутствующим в зале попробовать экзотический настой из Южной Азии. Одним из испытуемых был знаток Леонид Владимирский. Трое нашли вкус настоя приятным, необычным и экзотичным. Один только Владимирский заявил, что по цвету, вкусу и запаху это томатный сок. Это и был томатный сок, но силой внушения люди настроили себя на что-то экзотическое. Таким образом Михайлов убеждал всех собравшихся в том, что вкусом управляет мозг.

Я знаю и противоположный пример. Во время съемок передачи «Последний герой» на одном из конкурсов мы ели так называемую тухлую рыбу. Рыба была, конечно, свежая, но смочена для запаха рыбьим жиром, а под тарелкой лежала настоящая тухлятина. Две прекрасные женщины, Лариса Вербицкая и Елена Проклова, должны были есть эту рыбу наперегонки. Несмотря на страшный голод, они не могли заставить себя взять в рот эту рыбу, хотя с удовольствием съели бы японские суши или сибирскую строганину. Но от этой «тухлятины» им стало плохо, и еда не пошла впрок. И это только силой внушения! Михайлов утверждал обратное – можно есть гусениц, убедив себя в том, что это вкусно.

Действительно, очень давно повара всего мира обращали внимание на вид блюда, цвет и запах. Самые популярные рецепты сопровождались рассказами о том, как высоко их оценили известные цари, ученые, поэты. Поэтому если я скажу, что, когда вы будете есть яичницу с морковью, у вас улучшится зрение, будут хорошо расти волосы и ногти, кожа станет выглядеть потрясающе, то яичница покажется вкуснее.

(яичница с морковью)

Нужно взять поровну морковок средней величины и яиц. Морковки очистите и нарежьте кружочками. Положите на сковороду с достаточным количеством растительного масла и поджарьте с двух сторон. Если вы делаете большую яичницу, то можно нарезать морковь соломкой. На горячую морковь разбейте яйца, посолите, посыпьте зеленью. Доведите до готовности.

Если вас все-таки не устраивает вкус жареной моркови, то можно сначала потушить ее в сливках. Мелко нарезанную морковь обжарить в сливочном масле и залить небольшим количеством 10-процентных сливок. Когда морковь станет мягкой, а сливки почти выпарятся, разбейте яйца. Посолите, посыпьте рубленым зеленым луком и поджарьте до готовности.

Сельдерей, или любовное зелье

Сельдерей, близкий родственник моркови, относится к семейству зонтичных. В отличие от моркови, сельдерей используют весь – листья, стебли, корни. Часто под Москвой встречается дикий сельдерей, но трудно сказать, рос он здесь всегда или остался от огородов заброшенных деревень. Современные диетологи находят в сельдерее меньше полезных веществ, чем в богатой витаминами моркови. Используется он в основном как приправа. Однако в средневековой Европе сельдерей ценился совсем за другое. Сок сельдерея являлся главным компонентом любовного напитка, о котором слагались легенды. Этот любовный напиток – не чета нынешним препаратам – действовал одинаково и на мужчин, и на женщин, а употреблять его надо было вдвоем.

Однажды отец Никиты Шангина, замечательный биолог, рассказал такую притчу. Когда-то Бог еще беседовал с людьми, и человек мог ему пожаловаться. И вот измученный человек взошел на гору и взмолился:

– Господи, почему ты сделал женщину такую красивую?

– Это чтобы ты ее любил.

– Но почему же такую глупую?

– Чтобы она могла любить тебя.

В конце 1980-х годов после съемок передачи знатоки часто собирались у Никиты Шангина. Засиживались мы обычно до первого метро. Как-то после выступления в «Что? Где? Когда?» с нами пришел замечательный скрипач Сергей Стадлер. Часа в два ночи все захотели потрогать настоящую скрипку Страдивари и попросили Сергея сыграть. В ответ на божественные звуки мы услышали вопли соседей. После пьесы Паганини в дверь постучала милиция. Милиционеры искали включенный приемник. Соседям и в голову прийти не могло, что это живая музыка, так она была хороша. Ни один приемник не передаст прелесть живой скрипки в руках мастера.

Вернемся к сельдерею. Для яичницы прекрасно подходят его зелень и стебли. Когда вы будете есть яичницу сельдереем, вспомните о волшебных свойствах этого растения.

(яичница с сельдереем)

Мелко нарежьте стебли сельдерея и обжарьте в растительном масле, лучше оливковом. Потушите со сливками, как морковь. Разбейте яйца, посолите, приправьте молотым сладким перцем. Подавать лучше всего с белыми гренками.

Однажды в Америке

Если вы думаете, что из Америки в Европу пришла только картошка, то вы ошибаетесь, – к нам пришла еще и фасоль. До нее в Европе был горох. Он всем хорош: вкусный, питательный, полезный для здоровья. Сначала в Европе были только ложки, и горох употреблялся повсеместно. Другое дело, когда в этикет вошли вилки. Круглые горошины никак не хотели накалываться на вилки, поэтому придумали гороховые каши и гороховые супы. В конце концов потребовалось послать Колумба за фасолью.

А мне очень нравится вкус зеленого горошка. Я придумал простой способ фиксировать горох на тарелке – сделать яичницу с зеленым горошком.

(яичница с зеленым горошком)

Откройте банку консервированного зеленого горошка, слейте воду. На чуть теплую сковородку со сливочным или оливковым маслом выложите горошек. Пусть сначала слегка обжарится, затем залейте яйцами. Не забудьте посолить. Поджарьте, как вам больше нравится, я же в данном случае жарю яичницу до пластмассового состояния, чтобы горох точно не сбежал. К готовой яичнице лучше подобрать какой-нибудь кетчуп.

Фасоль тоже из семейства бобовых. Стручковая фасоль, хорошо приготовленная, легко садится на вилку. Он так же вкусна, как ее брат горох, только ароматнее и полезнее. Длинные сахара в фасоли незаменимы для людей, склонных к полноте и страдающих легкими формами сахарного диабета. Темно-зеленые стручки фасоли – великолепное дополнение к желтым и белым цветам глазуньи. Омлеты обычно делаются либо с золотистыми сортами фасоли, либо с протертой фасолью – это тоже очень вкусно. Сделать яичницу с фасолью очень просто.

(яичница с фасолью)

Стручковую фасоль с огорода придется поварить минут 20 в соленой воде. Вареную фасоль выложите на сковородку, предварительно политую растительным маслом, слегка обжарьте. Разбейте на фасоль яйца и дожарьте яичницу. Приправы должны добавить красного цвета, например, красный молотый сладкий перец. Соль и все остальные пряности по вкусу.

Можно использовать быстрозамороженную или консервированную фасоль. Это даже проще, потому что не нужно предварительно варить. Только жарить мороженую фасоль требуется чуть дольше.

Колумб знал, зачем ехал в Америку, а вот знаток Леонид Владимирский отправился туда за чем-то абстрактным – ему хотелось тишины. Это было время, когда на Каширском шоссе, где мы рядом с ним жили, начали взрываться дома. Слава богу, раньше МИФИ еще давал не худшее в мире образование. Не скажу лучшее, потому что мы с Владимирским оканчивали МИФИ, а Виктор Сиднев и Максим Паташев – МФТИ. Найти работу в Америке с таким образованием – не проблема, но нужно время обжиться. Поэтому мы не удивлялись, что от Леонида долго не было вестей. И вот по электронной почте пришло длинное послание, где он подробно рассказывал о своей новой жизни: живет он в Нью-Йорке, работает в огромном Всемирном торговом центре, все там хорошо, тихо очень. И дата – 10 сентября. Следующую неделю мы пытались дозвониться в США по оставленным телефонам, но Америка молчала. Через неделю Владимирский объявился сам по электронной почте. Живой, писал он, опоздал на работу, только морда в копоти, как он выразился...

Экономика должна!

Сначала был лозунг «Экономика должна быть экономной!». Это в советские времена, при Брежневе. Затем, во времена Гайдара, его сократили до «Экономика должна быть!». Поскольку прогресс продолжается, я предлагаю в соответствии с нынешнем моментом сократить его еще. Лозунг в заголовке актуален сейчас, но так было в нашей истории не раз. Пожилое поколение еще помнит, как насильно внедрялась кукуруза. Никого не осталось, кто бы помнил, как вводилась в нашу жизнь картошка. У кукурузы вообще много общего с картошкой, но не в ботаническом смысле – об этом я уже писал. В ботаническом смысле кукуруза – загадочное растение, у которого нет близких родственников. Все семейство кукурузы занимает она сама. Кукуруза и растет, и цветет не как все. Форма плода – початок – тоже очень редкая. Ученые спорят: это растение сохранилось в первоначальном виде или в природе не осталось дикой кукурузы. В общем, одни загадки. Насаждение кукурузы в России, наверное, было правильным. Аргументы противников, что у нас холодно для нее, не выдерживают никакой критики. Достаточно взглянуть на кукурузу на приусадебных участках под Москвой и даже севернее. И совершенно не обязательно доращивать початки до зерновой зрелости. Очень вкусны совсем молодые початки и кукуруза молочной спелости. А стебли годятся на корм скоту. Словом, замечательное растение, нужное и полезное. Только если не заставлять его возделывать. Экономика должна!

А как работает наша экономика, я могу рассказать на примере общения с министрами, правда, бывшими. На передаче «Культурная революция» обсуждалась тема: «Природные богатства России – что это: польза или вред?». В студию пригласили одного депутата, да еще и владельца горных карьеров, а я его сопровождал. Депутат не пришел – то ли постеснялся, то ли не захотел светиться на экране. А мне сказали, что, раз я не смог обеспечить явку, сам обязан отвечать. (Так же я попал и в «Что? Где? Когда?» в далеком 1979 году – должен был привести людей, а они не явились. Пришлось идти самому.) К обсуждению природных богатств России я не был готов, и единственное, что мог вспомнить на эту тему, – рассказ одного высокопоставленного сотрудника «АЛРОСА» о добыче якутских алмазов. Вел передачу Михаил Швыдкой, тогда еще министр культуры. А в качестве ответчика выступал министр промышленности Илья Клебанов. Так вот, я из первых рук знал, что у нас единственная в мире убыточная добыча алмазов. Этот

факт мне показался интересным для обсуждения, как раз в тему передачи. Правда, работник алмазного дела объяснил и причину такого плачевного положения. Воруют все. Это не новость. Еще Салтыков-Щедрин на вопрос, как охарактеризовать одним словом состояние дел в России, ответил: воруют. Я собрался с мыслями, и когда министр культуры спросил меня, благо ли для России ее природные сокровища, я бойко переадресовал вопрос министру промышленности. Стоит ли терпеть убыточную добычу алмазов? Ответ министра был так эмоционален, что никто и не понял, что он собственно сказал. Я, во всяком случае, ничего не понял. Этот эпизод из передачи вырезали целиком. После съемок министр промышленности прижал меня в коридоре со словами:

– Ну что ты привязался к этим алмазам? По моим данным, их 20 процентов просто пи...ят. Только не надо ссылаться на меня.

Уважаемые читатели, простите за многоточие, я как начинающий литератор не уверен, что могу полностью воспроизвести слова министра. Да, это были слова не мальчика, но министра!

Поскольку Клебанов больше не министр, а мой интерес к алмазам был совершенно случайным, я считаю возможным рассказать об этом, как о примере работы нашей экономики.

А теперь с легким сердцем можно вернуться к яичнице с кукурузой.

(яичница с кукурузой)

На мой вкус, хороша яичница с маленькими початками, не больше 15 сантиметров. Очистите початки и сварите в подсоленной и подслащенной воде до мягкости. Слейте воду, разрежьте их вдоль и обжарьте в достаточном количестве растительного масла с двух сторон. Если свежих початочков нет, что бывает большую часть года, можно воспользоваться консервированными или маринованными. При жарке уксус улетучивается, и остается первоначальный вкус. Постарайтесь положить кукурузу так, чтобы она закрывала дно сковородки. Залейте яйцом, посолите, приправьте красным молотым перцем и зеленью. Получится вкусно!

Кабачки и удавы

Кабачки идеально подходят к яичнице. В советское время мы знали только грибовские кабачки, похожие на дирижабли. Единственный недостаток – вкус у них не очень, но в советское время это мало кого волновало. Главное было – урожайность с гектара. Если вы растите их сами, не гонитесь за килограммами. Снимайте плоды, пока они небольшие. Это ускорит созревание оставшихся, так как питательные вещества не будут уходить на образование семечек. Маленький грибовский кабачок можно использовать целиком, даже с кожей, и он гораздо вкуснее большого.

(яичница с кабачками)

Большой кабачок очистить от кожи и семечек, нарезать полукольцами толщиной по 2–3 сантиметра. Молодые кабачки можно, не очищая, нарезать кружочками толщиной около 1 сантиметра. Натереть солью со всех сторон и выложить на сковороду с растительным маслом. Кабачки впитывают довольно много масла, поэтому в процесс жарки его нужно добавлять. Жарьте до золотистой прозрачности. Залейте яйцами, посолите и приправьте красным молотым перцем. Имейте в виду, что старые грибовские кабачки готовятся довольно долго.

Цукини жарятся точно так же, как и молодые кабачки. Просто у них вкус мягче и нежнее. Продаются быстрозамороженные цукини, они жарятся быстрее, но часто отдают воду на сковороду. Яйца надо разбивать, когда вода почти вся выкипит.

Лагенария, или вьетнамский кабачок, еще лучше подходит для яичницы. К сожалению, это чудесное растение слабо распространено у нас. Я познакомился с лагенарией на практике при помощи передачи «Что? Где? Когда?». Телезрительница из Узбекистана прислала засушенный вьетнамский кабачок с простым вопросом: «Что это такое?» Я об этом растении только читал, а в руках держать не доводилось. Тем не менее, нам за минуту удалось распознать, что это такое. В благодарность из Узбекистана прислали несколько семян. Два из них взошли на грядке под Москвой, и еще два отправились в Туапсе. Сначала ростки походили на огурцы. Но это только в начале лета, когда было холодно. Как только наступили теплые ночи, лагенария показала свою потрясающую жизненную силу. В день она вырастала на метр! Я поставил на грядке небольшой штакетник – его заплели моментально. Затем появились очень красивые цветы. У простых кабачков они вызывающе желтые. Цветы же лагенарии нежно-розовые. Из цветков за пару дней образовались плоды, больше всего похожие на клюшки для гольфа. Вот эти плоды прямо с грядки и есть лучший исходный продукт для яичницы с кабачком. К сожалению, лето в том году под Москвой было недолгим, поэтому мне не удалось получить зрелые семена, и я больше не выращивал лагенарию. Но сейчас, в век рыночного хозяйства, наверное, можно найти семена и попробовать...

В Туапсе же климат менее суровый, и лагенария набирала рост, прибавляя по метру в день. Но тут дачный поселок, где она росла, охватила паника: кто-то увидел змею. Все боролись со змеями как умели, а вьетнамский кабачок уже оплел свой домик

и перелез на соседний. Местный натуралист раздобыл ручного полоза, поскольку читал, что змей нет там, где живут полозы. Конечно, когда натуралист уехал в город, полоз пополз осматривать окрестности. Мамы и бабушки бились в истерике, видя змею, которая не боится людей, никуда не спешит и уходить не собирается. Вечером пришедшие с работы мужчины достали дробовики и канистры с керосином и облазали все подозрительные места. Мирный полоз, привыкший, что люди дают ему только молоко на блюдечке, не был готов к облаве и бесславно погиб. Но не слаще пришлось и соседу, пролезающему между домами и вдруг столкнувшемуся нос к носу с висящим зеленым «удавом». Не знаю, попал ли бы он в настоящего удава, но во вьетнамский кабачок палил, пока патроны не кончились. Так противозмеиный психоз не позволил жителям Туапсе отведать вкус редких кабачков. А удавы в Туапсе не водятся. Тем более зеленые.

Особенности чукотского языка

Один раз по приглашению Института ядерной физики в Саласпилсе наша команда играла там в «Что? Где? Когда?». Этот вечер запомнился выдающимся вопросом, на котором проверялись потом поколения новых знатоков: «Какое слово из современного толкового словаря чукчей попало в чукотский язык из латышского языка, и что оно означает?» Пока тот, кому вы задали этот вопрос, упражняется в его решении, я расскажу о тыкве по-прибалтийски. В прибалтийской и немецкой кухнях маринуют все, и маринады делают самые разные. Попробуйте сделать маринованную тыкву.

(маринованная тыква)

На литр воды нужно взять столовую ложку соли и 2 столовые ложки сахара. Развести соль и сахар, довести до кипения. Добавить столовую ложку 6-процентного уксуса, лавровый лист, черный перец, гвоздику, кардамон. Долго не кипятить, поскольку уксус испаряется. Мякоть тыквы нарезать кубиками и залить кипящим маринадом. Через сутки тыква готова.

Имейте в виду, что такая тыква долго не хранится. Ее можно использовать как добавку к яичнице.

(яичница с маринованной тыквой)

На сковородку налейте растительное масло, выложите маринованную тыкву и слегка обжарьте. Залейте яйцом, посолите, посыпьте резаной зеленью и красным молотым перцем.

Теперь можно ответить, какое слово из Латвии попало на Чукотку в 60-х годах XX века. Это слово «Спидола» – марка популярного в бывшем СССР радиоприемника. Первые переносные приемники попали как раз в чумы на Чукотку. А в современном чукотском языке это слово означает любое радиоустройство, в том числе и телевизор. В латышском языке Спидола – это некая мифическая лесная девушка, то есть по-русски кикимора.

Цена камчатской яичницы

Некоторые яичницы справедливо могут считаться самыми дорогими в мире. Но мир очень неоднороден. Артишоки – обычный продукт в Испании, трюфели – не дефицит в южной Франции, камчатский краб – норма для Камчатки. Один мой сотрудник, выросший в Петропавловске-Камчатском, рассказывал много интересного об этой земле. Во времена его детства с продуктами на Камчатке было, как и везде в нашей стране, плохо. Главное детское воспоминание: каждое утро одно и то же – яичница с крабами. По его словам, больше крабов раздражали только землетрясения. В Петропавловске-Камчатском их бывает несколько сильных в год, а слабые считают одни сейсмологи. Ужас, который охватывает человека при сильном землетрясении, как бы его ни описывали, непередаваем. И научиться правильно вести себя при подземных толчках можно только на практике. Как ни странно, моему другу умение не теряться во время землетрясения пригодилось в Кишиневе. Он приехал свататься к своей будущей жене как раз во время знаменитого Карпатского землетрясения, отголоски которого дошли и до Москвы. Землетрясения там бывают раз в сто лет, и жених показал себя единственным настоящим мужчиной.

Для того чтобы не теряться в экстренных ситуациях, советую всем съездить на Камчатку. А чтобы попробовать яичницу с крабами, нужно немного.

(яичница с крабами)

Это вареное мясо камчатского краба, яйца, оливковое масло, зелень. Мясо крабов нужно предварительно очистить от костных пластинок. На сковороду налейте немного оливкового масла и положите тонкие кусочки крабового мяса. Слегка обжарьте. Залейте яйцами, чтобы они полностью покрывало мясо. Поджарьте до корочки, посолите, добавьте пряностей по вкусу и приправьте зеленью.

Теперь о том, что мясо всех ракообразных очень похоже по вкусу. Это я понял на острове Гаити, где местные жители ловят омаров, как у нас мальчишки раков, для баловства. У нас омары благодаря американскому кино стали символом роскоши в еде. Съев пару штук, я в них разочаровался – наши речные раки вкуснее. У раков мясо нежнее, а по вкусу очень похоже. Поэтому рекомендую вместо крабов использовать вареные креветки или раковые шейки. Для всех ракообразных существует правило: их надо варить либо 50 секунд, либо 50 минут, иначе они будут жесткие. Правда, варить целиком раков, омаров, да и крабов опасно, так как они питаются падалью. Правило касается только очищенного мяса. В крайнем случае годятся и крабовые палочки.

(яичница с крабовыми палочками)

На сковороду налейте растительного масла. Крабовые палочки очистите, если они толстые, разрежьте вдоль пополам. Проверьте, не сильно ли они соленые. Обжарьте в масле со всех сторон. Залейте яйцом. Посолите по вкусу, добавьте приправ и зелени.

Для приготовления яичницы замечательно подходят креветки.

(яичница с креветками)

Возьмите 200 граммов очищенных креветок. Обжарьте в большом количестве растительного масла. Имейте в виду, что мороженые креветки могут дать много воды. Выпарите ее, но не пережаривайте. Разбейте 3 яйца. Посолите, добавьте красный молотый сладкий перец, зелень. Хорошо сбрызнуть соком свежего лимона и слегка приправить специями, которые так и называются – «К рыбным блюдам».

О цветах

Не так много цветов, которые мы употребляем в пищу. Представьте себе огромный василек с кулак. Можно его скосить, как сорняк, можно скосить все вокруг него, чтобы им любоваться, но бросить в кипяток русскому человеку никогда бы не пришло в голову. По этой причине артишоки у нас не растят. И не только не растят, но и к нам почти не завозят.

У артишока в классическом варианте употребляется только цветоложе, говоря ботаническим языком, а в римском варианте – весь цветок целиком.

Впервые близко я познакомился с артишоками в Германии. Для больших немецких супермаркетов это обычный овощ, его можно найти рядом с капустой и картошкой или в отделе маринадов. Там в открытых кастрюльках лежат маринованные овощи, как правило, политые растительным маслом, и продаются на вес. А стоит это удовольствие не дороже маринованной капусты или оливок. Маринованные артишоки немцы любят есть на завтрак без всякой яичницы. Я пробовал различные варианты приготовления артишока. Решил посмотреть литературу и обнаружил, что артишоки были в России обычным блюдом до октябрьской революции.

Артишок вполне пригоден для выращивания на даче в средней полосе России. Растет он под Москвой не хуже огурцов и лучше помидоров. Но поскольку он родом из Африки, то требует много солнца. У себя на родине артишок – многолетнее растение, а у нас однолетнее. Тем не менее, вы можете получить с каждого куста дюжину бутонов, пригодных в пищу. Срывать их надо, когда они только-только расцветают. А можете любоваться необычным цветком на клумбе, вызывая зависть соседей.

В старой кулинарной литературе встречается иерусалимский артишок. Строго говоря, это никакой не артишок, а топинамбур, или земляная груша. Это растение – близкий родственник подсолнуха. Только цветы у него поменьше, и употребляют в пищу не семечки, а корнеплод. Топинамбур тоже известен дореволюционной поваренной книге. Его рекомендовали запекать. Корнеплоды топинамбура очень полезны, так как содержат полисахариды – инулины, необходимые больным на ранних стадиях сахарного диабета. Но об иерусалимском артишоке как-нибудь отдельно.

Вернувшись в Россию из Германии, я хотел в домашних условиях проверить свойства яичницы с артишоками. Достать артишок в Москве оказалось нереально. Это было несколько лет

назад, сейчас ситуация чуть-чуть лучше.

(яичница с артишоками)

Маринованные артишоки лучше нарезать помельче, чтобы при жарке из них испарился уксус. Свежие артишоки надо варить не менее получаса, а потом выложить целиком на сковородку. Слегка обжарьте артишоки в растительном масле. Залейте яйцами. Посолите по вкусу и приправьте красным молотым перцем.

Кокос как средство против политического экстремизма

В средней полосе России не найдешь свежих кокосовых орехов. Те орехи, которые до нас доехали, уже не первой свежести, и что-то сделать с ними очень трудно. Дело в том, что мякоть кокоса находится на внутренней стороне скорлупы, и отдирать ее – непростая работа. Это все я рассказываю для того, чтобы вам стало ясно, что питаться кокосом можно только с голода.

Яичницу с кокосом мне довелось попробовать на островах Гаити. Не потому, что это очень вкусно, а потому, что, кроме кокосов и яйца страуса, ничего не было. Готовила это великолепное блюдо певица и музыкант Лена Перова, которая на островах была еще и главным кулинаром. В кокосе, как и в других орехах, очень много растительного масла. Его вытапливали из кокосовой мякоти, как из сала, когда делают шкварки. Не знаю, может быть, от голода, но там это казалось безумно вкусно. Кокосовое масло в России – большая редкость, его можно заменить пальмовым, оно встречается чаще, хотя это и не одно и то же. Пальмовое масло вырабатывают из плодов масличной пальмы, а не кокосовой.

Во время съемок программы «Последний герой» в Доминиканской Республике происходили странные вещи. В стране, где еще совсем недавно и не слышали о России, появился российский колорит. Как рассказывал продюсер первого канала Александр Любимов, попавший в крохотный городок Ла-Плата на севере Гаити, местные таксисты стали носить майки с надписью «ЛДПР», а местные лодочники – пить русскую водку «Жириновский». Это означало, что Владимир Вольфович приближается к необитаемым островам. И действительно, он там скоро появился. Он посетил измученных и голодных участников проекта и поучал всех, за кого надо голосовать на следующих выборах, да еще и перед многочисленными телекамерами. Ночевать в необитаемых условиях он не собирался. Видимо, это и есть политика. Обитатели острова – артистическая богема – восприняли визит Жириновского своеобразно. Никто не хотел быть обвиненным в политической близости к ЛДПР, и поэтому все разбрелись по острову.

Народная артистка Татьяна Догилева не могла не поиграть в этой комедии. Она отковыряла кусочек мякоти кокосового ореха, что было не просто сделать с помощью одного мачете, и принесла

Владимиру Вольфовичу, который продолжал распинаться перед камерами. В кадр вошла прекрасная актриса с кусочком кокоса, она же не виновата, что ее руки не касались мыла вот уже две недели. Возникла немая сцена, которой позавидовали бы лучшие режиссеры мира. Это был единственный в современной политике случай, когда Жириновский растерялся. Отказаться – обидеть голодных людей, и так не очень-то благожелательно смотрящих на происходящее. Взять – вот она, дизентерия перед тобой в полный рост. Но этот красивый эпизод по телевизору так и не показали.

У нас не найдешь свежих кокосов, но теперь стали продаваться кокосовые стружки, чипсы и кубики. Все это можно использовать, чтобы примерно представить, какова кокосовая яичница.

(яичница с кокосом)

На 2 яйца возьмите около 25 граммов сухой кокосовой стружки и замочите ее на ночь в 10-процентных сливках. Сковороду смажьте сливочным маслом и обжарьте получившуюся кашицу. Можно чуть-чуть посолить. Залейте яйцами. Слегка посолите, особенно желтки.

Райское наслаждение я вам не обещаю, но аромат тонкой экзотики гарантирован.

Вкус Северо-Восточной Африки

Если честно, раньше мы и знать не знали, что такое бамия. Сейчас ее спокойно можно купить в замороженном виде практически в любом магазине. Небольшие зеленые плоды бамии похожи на стручки, их употребляют в пищу недозрелыми. Внутри у них находятся семена, из которых делают один из лучших заменителей кофе. Бамия – близкий родственник мальвы и хлопчатника. Родом она из Северо-Восточной Африки. У нас растет алтей из того же семейства, который, будучи признанным лекарственным растением, обладает и биостимулирующим действием. Чай из цветов мальвы снимает усталость, его любят пить в Египте и Судане. Видимо, и семена бамии тоже слегка тонизируют. В любом случае ее кисло-сладкий вкус приятен. Попробуйте сами.

(яичница с бамией)

Для яичницы из 4 яиц надо взять примерно 200–250 граммов плодов бамии. Если вам так повезло, что вы нашли свежие плоды, то сначала отварите их в соленой воде. Свежезамороженную бамию можно сразу класть на горячую, политую маслом сковородку. 2–3 крупных помидора очистите от шкурки, обдав кипятком. Мелко нарежьте, отделив «попки». Потушите бамию с помидорами. Добавьте 1–2 десертные ложки сахара. Когда томатная паста слегка загустеет, разбейте яйца. Посолите чесночной солью, приправьте красным молотым перцем. Поджарьте до готовности яиц. Если все сделано правильно, то вы получите одну из самых вкусных, красивых и ароматных яичниц.

Баклажаны и бананы

В далеких тропических странах бананы – это и фрукт, и овощ одновременно. Вообще-то банан с точки зрения ботаники – трава. Существует свыше 40 видов бананов, самые холодостойкие из них могут расти в Японии или у нас в Сочи, но, к сожалению, плоды их не съедобны. В экваториальной Африке распространено убеждение, что у белых людей свежие бананы не усваиваются. Местные врачи считают, что надо около семи лет питаться бананами, для того чтобы они начали усваиваться. Если это так, то для нас бананы – бесполезная забава. Однако несладкие жареные бананы как гарнир можно встретить в ресторанах тропических стран практически везде. Попробуйте и у себя дома.

(яичница с бананами)

Возьмите не очень спелый банан, очистите его и нарежьте кружочками толщиной 1–2 сантиметра. Поджарьте их в растительном масле до образования легкой корочки с обеих сторон. Ни солить, ни приправлять не надо. Залейте яйцами. Поджарьте до готовности. Посолите слегка, потому что бананы, даже неспелые, имеют сладковатый вкус. Приправьте красным перцем, зеленью, но ни в коем случае не зеленым луком.

Яичница с баклажанами готовится похоже. Разница в том, что баклажан имеет прекрасно выраженный собственный вкус. В старых книгах по кулинарии рекомендуется баклажаны вымачивать, очищать от кожи, отжимать, для того чтобы они не были горькими. Тогда это было справедливо, сейчас баклажаны стали другими. Чудеса селекции сделали их совершенно не горькими, даже скорее наоборот – не хватает остроты в наших баклажанах.

(яичница с баклажанами)

Возьмите небольшой баклажан и, не очищая от кожуры, нарежьте кружочками не толще сантиметра. Посолите с двух сторон. Обжарьте в растительном масле с обеих сторон, чтобы мякоть стала коричнево-прозрачной. Использовать мороженые баклажаны не рекомендую, они получаются слишком жесткие. Залейте яйцами, приправьте красным молотым перцем и посыпьте мелко нарезанным зеленым луком.

Япония рядом

Вот мы и добрались до Японии, хотя она рядом. Ни одна страна мира так географически не близка Японии, как наша. Но обсуждать мы будем не новомодные суши и сушими. Почему все считают это типично японской едой – ума не приложу. В японском языке нет звука «ш». Такие слова не могут быть японскими. Просто это выгодно поданная торговая марка, как раньше было с итальянской пиццей или финской сауной.

О Японии мне много рассказывал Николай Григорьевич Волков, мой научный руководитель. В молодости он стажировался в Японии, прожив там целый год, и потом возвращался туда не раз. Это было время, когда японцы активно осваивали все достижения европейской цивилизации.

Молодые русские аспиранты обнаружили в продаже очень дешевое японское пиво. Неизвестно, зачем его стали выпускать в Японии – культуры питья пива там не было, никто его не покупал. Японцы вообще страдают генетическим дефектом по отношению к алкоголю, у настоящих японцев он плохо усваивается. Поэтому, наверное, и появилась традиция пить теплое слабоалкогольное саке, которое по сути дела – наша бражка, полуфабрикат для приготовления самогона. Японцы в свое время подозревали (и не без основания), что пиво – это основа промышленного роста Европы. В целом пиво у них получалось и сейчас уже присутствует на мировом пивном рынке. А тогда оно продавалось почему-то в трехлитровых банках, а стоило как за бутылку.

В один прекрасный вечер веселая компания русских сидела в японском общежитии и потребляла нешуточными дозами местное пиво. Жилье для европейцев было весьма благоустроено, с холодильником и прочей бытовой техникой, производство которой японцы так активно осваивали. Естественно, настал момент, когда очередная холодная запотевшая банка с пивом выскользнула из нетрезвых рук русского аспиранта. Три литра пива залили ковер. Наши стажеры по своему опыту знали, чем заканчивается порча казенного имущества. Но будущие ученые не потеряли способности думать. Стекляшки собрали быстро, а для пива применили мощный японский пылесос, так что на ковре не осталось ни следа, и веселье продолжалось почти до утра. Утром японка-уборщица долго причитала в коридоре: «Я знаю мужчин, все они любят посидеть, выпить саке, болтать небылицы почти до утра и изображать из себя самураев. Но русских нельзя понять. Зачем они пиво в пылесос налили?!»

Николай Григорьевич пытался познакомить японцев с

русской кухней. Он очень хотел, чтобы они попробовали настоящей русской еды, а не той, которой кормят в русских ресторанах Японии. С большим трудом через таможни и санитарные посты двух стран он провозил лучшие образцы нашей кухни. Больше всего мне запомнился рассказ про русский квас. Из лаборатории, где было около двадцати человек, квас попробовали только двое самых любопытных. Остальные, несмотря на японскую вежливость, не смогли даже взять в рот. Оказывается, в Японии к забродившим продуктам относятся как к испорченным. Из двух японцев, которые согласились попробовать русский квас, один сразу выплюнул, а другой пробормотал что-то вроде «вкус специфический». Это показывает, насколько сильны традиционные установки.

Не хочу рассказывать о яичницах, приписываемых японской кухне. Я остановлюсь на скромном растении – физалисе. Существует мнение, что он родом из Японии. Да и как ему быть не оттуда, если он повторяет форму традиционных японских фонариков, когда созреет. Некоторые ботаники, правда, считают, что физалис родом из Аргентины, но это никого не смущает. Родственник баклажана и помидора, физалис по вкусу очень на них похож. Отличается только слегка островатым вкусом, как раньше баклажаны, пока их не замучила селекция.

(яичница с физалисом)

Если у вас осенью засох букет физалисов, плоды внутри фонариков годятся для яичницы. Я обычно режу их пополам, обжариваю в оливковом масле и заливаю яйцом. Встречается в продаже и сушеный физалис, но, к сожалению, с сахаром. Из него можно сделать своеобразный сладкий омлет. Сушеный сладкий физалис надо замочить на ночь в воде, а утром использовать размокшие плоды в сладком омлете, добавив сахарной пудры, примерно десертную ложку на два яйца, впрочем, кто как любит.

Честно говоря, у физалиса толстые шкурки и много семечек, но он обладает странным кисло-сладко-острым вкусом. Иногда его стоит испытать.

Полет в неведомое

Чеснок придает очень аппетитный аромат еде. Чесночной солью можно посыпать почти все яичницы и омлеты, за исключением сладких. Но как основной продукт чеснок используют только уйгуры, которые живут в теперь уже далекой и чужой Средней Азии на границе с Китаем. Первый раз я оказался в тех краях на научной конференции, проходившей в Алма-Ате. Поскольку наука – это способ удовлетворения любопытства за счет государства, свое любопытство по отношению к загадочной восточной стране я пытался удовлетворить за счет института.

Теперь я с гордостью могу рассказывать, что летал на сверхзвуковом пассажирском самолете, а тогда, в 1978 году, казалось, что скоро вся авиация станет сверхзвуковой. Конечно, ощущение скорости впечатляет. Взлет сверхзвукового самолета – это не взлет, а старт, когда огромная махина уносится в облака почти без разбега. Облака быстро заканчиваются, и начинается небо. Потом оно становится чернильно-синим, потом черно-фиолетовым. И это днем! Ощущаешь, что земля-то круглая. За два часа внизу проплыли, как на карте, Каспийское море, Волга с водохранилищами, пустыни Средней Азии, Арал. Это значит, что самолет набрал двадцать километров высоты. Но, к сожалению, эта высота не подходит для полетов, об этом мне рассказали физики, которые проводили исследование высотной радиации. Оказалось, что на высотах около двадцати километров самая неблагоприятная радиационная обстановка. Космические лучи, сталкиваясь с атмосферой Земли на таких высотах, вызывают лавины космического излучения, которые затем гаснут в плотных слоях атмосферы и до поверхности не доходят. Поэтому летать выше или ниже гораздо безопаснее. А всем пассажирам «Ту-144» давали к обеду бутылочку вина, что в советское время было немыслимо. Вино действительно снижает радиационную нагрузку.

Народ, живший тогда в Алма-Ате, был смешением юга и севера, востока и запада. Русские и украинцы, казахи, киргизы и уйгуры, немцы из Поволжья, но над всеми витал дух экзотического востока, как из сказок про Ходжу Насреддина. В начале апреля, когда под Москвой еще не сошел снег, на базаре продавали свежую зелень с грядок. Из молодых побегов чеснока местные уйгуры делали яичницу, которую они почему-то называли закуской.

(яичница с зеленым чесноком)

Мелко нарежьте несколько стеблей зеленого чеснока. Обжарьте в большом количестве растительного масла. Слегка посолите. Не доводя до готовности, залейте яйцами. Определить готовность чеснока можно только по запаху. Сначала идет сильный запах сырого чеснока, он переходит в запах вареного чеснока, а если вы пережарите, то аромат пропадает почти полностью. Яйца сразу посолите по вкусу. Затем яичницу мешают всю целиком, разрушая ее форму, к которой так тяготеет европейская кухня. На сковороде образуется своеобразная каша их яиц и чеснока. Это, может быть, не так красиво, но сохраняет аромат чеснока.

Уверяю вас, что это вкусно, хотя, на мой взгляд, чеснок получается слегка жестковатым, а внешний вид оставляет желать лучшего. Я бы посоветовал просто яичницу-глазунью с поджаренным зеленым чесноком. Выглядит такая яичница намного привлекательней, вкус как и у родной, уйгурской, но аромат немного слабее. Многие были просто в восторге от этого блюда. Попробуйте, может быть, и вам понравится.

Американская лебеда

Есть лебеду раньше считалось последней степенью нищеты. Может быть, поэтому у нас до сих пор к лебеде относятся пренебрежительно, хотя это растение не хуже, чем, скажем, капуста. Но лебеду не выращивают даже на корм скоту, она не поддалась одомашниванию и так и осталась дикой. Дело в том, что лебеда не хочет всходить после посева в одно время с нормальными сельхозкультурами. Посеянная весной лебеда может постепенно прорастать все лето. Другое дело ее ближайший родственник – шпинат. Он так же легко усваивается, как лебеда, содержит полный набор витаминов и минералов, но растет как положено.

Как бы ни рекламировали шпинат диетологи, сам по себе он безвкусный, а в консервированном виде еще и несимпатичный. В 1950-х годах шпинат пропагандировал американский мультсериал про Папая-моряка. Старшее поколение американцев знает о волшебной силе консервированного шпината из этого мультика. У нас сериал про Папая-моряка стали показывать позже, когда началась перестройка.

Из знатоков в это время в США был Виктор Сиднев по обмену учителей математики. По традиции советских времен, в каждую делегацию входили работники секретных служб. И хотя службы были секретные, но почему-то все об этом знали. В одно прекрасное воскресное утро в Калифорнии тот самый учитель, который по совместительству был ушами и глазами родины, сообщил Сидневу радостную новость: он вышел в финал конкурса по питью текилы. Еще бы ему не перепить непрофессионалов! Но это не все: поскольку финал конкурса покажут по телевизору, а светиться ему нельзя, честь страны будет отстаивать Сиднев, который вообще крепких напитков не пьет. Но отказаться постоять за Родину Сиднев не мог, тем более он человек на телевидении свой, хоть и телевидение американское. В финал пробился мексиканец, для которого текила – родной напиток, негр и русский. Для съемок текилу достали настоящую, из кактуса, настоянную на мексиканском червяке, – это не то, что продают в магазинах под одноименной торговой маркой. Естественно, Россия победила. Мексиканец упал под стол после шестой рюмки. Негр после десятой ушел молча в дверь студии и вернулся только через полгода с другой стороны, уверяя, что пешком обошел земной шар. Сиднев, уже ставший победителем, выпил еще одну за родную коммунистическую партию. За это он не пил ни до, ни после, да не помнит и того раза. Затем перешел

на русский язык. Сказал: «А что тут пить!» – и выпил остаток из горлышка бутылки, закусив мексиканским червяком. В понедельник был самый трудный урок алгебры...

За время, прошедшее с момента проведения этого конкурса, я придумал русский способ потребления текилы. Мексиканцы обычно рекомендуют пить ее с солью и лимоном. Особенно хорош для этого зеленый лимон – лайм. Можно посыпать лимон солью и закусывать долькой. Можно накапать на руку сок лимона, сверху посыпать солью, и все это после рюмки слизывать. Кое-кто предлагает капать сок не на руку, а на разные части женского тела, чтобы слизнуть оттуда. Но все это не идет в сравнение с новым русским способом. На кусочек лимона положите немного черной икры и этим закусывайте текилу. Если нет черной икры, пойдет и красная, особенно после второй рюмки.

Но вернемся к шпинату, который любят американцы. Мне кажется, единственное предназначение шпината – это яичница.

(яичница со шпинатом)

Возьмите свежие листья шпината, помойте их, просушите. На сковороду налейте растительного масла, лучше оливкового, потушите шпинат, слегка посолите. Разбейте яйца и сделайте глазунью. Посолите желтки, приправьте красным молотым перцем.

К сожалению, свежий шпинат у нас большая редкость, если только вы сами не выращиваете его на даче. Можно использовать свежезамороженный. Разморозьте его прямо на сковородке с растительным маслом и посолите. В получившемся шпинатном пюре проделайте гнезда и разбейте туда яйца. Посолите желтки, приправьте красным молотым перцем. Точно так же поступают с консервированным шпинатом, за исключением того, что его не надо размораживать и солить, поскольку консервы, как правило, уже соленые.

Подводная лодка в центре Москвы

Существуют растения, стремление которых к свету жестоко эксплуатируется людьми. В подземелье прячет свои весенние побеги спаржа. Можно все сделать, чтобы не дать им пробиться наружу, но ростки спаржи разрушат любое препятствие. На этом и основан способ выращивания спаржи. Грядки покрывают специальным глиняным раствором, который затвердевает, и ростки спаржи накапливают жизненные силы, чтобы пробить преграду. Затем препятствие снимается, а сами побеги срезаются. К этому времени они уже полны жизненных сил, витаминов, сахаров – словом, из них получится идеальное блюдо и по содержанию, и по вкусу. Правда, цвет у таких побегов бледный, белый, не самый красивый. У нас спаржа пока не стала повседневным продуктом, тем более что в нашем климате в открытом грунте ее практически невозможно выращивать. Современные западные фермеры растят спаржу в теплицах, и она бывает к столу круглый год.

История о том, как всходы пробиваются к солнцу, напомнила о людях, искавших выход из-под земли. Научный прогресс не стоял на месте даже во времена застоя, и вот началось обновление телефонной станции особой важности в здании (вернее, под зданием) Центрального телеграфа в Москве. К этой работе подключили лучшие бригады московских телефонистов. Утром после тщательного обыска их спускали в туннель сотрудники КГБ, а после смены тем же порядком выпускали. Старый Петрович был лучшим телефонистом-кабельщиком, только вот паяльник он не мог взять в руки без стакана. Бутылку портвейна для поправки здоровья у него регулярно отбирали сотрудники КГБ перед входом в туннель, а без бутылки руки тряслись, провода не стыковались, делать в подземелье было нечего. И Петрович, слоняясь по секретным коридорам, искал какой-то выход. Увлеченные работой молодые телефонисты неожиданно заметили, что опытный специалист, до этого долго отсутствовавший, вернулся и молча приступил к работе. И руки у него не дрожали. А это значило только одно – выход есть! Любопытство взяло свое, и вместе с бывалым диггером пошли молодые. После долгих и сложных блужданий в потемках люк открылся у правительственного дома на улице Грановского, где традиционно жила советская партийная элита (ныне Романов переулок). Компания телефонистов вышла из телефонного люка у особо охраняемого дома, перешла улицу до магазина, пошутила с продавщицей, взяла бутылку и на глазах у охраны 9-го

управления залезла обратно в колодец. И никто их не остановил, не спросил, откуда они, где их документы и что они пронесли с собой. Так продолжалось все время, пока велись работы.

А велись они с большими трудностями. Сначала новый кабельный туннель наткнулся на кирпичную стену. Бригадир не привык отступать и сразу дал приказ – ломать. Тут же из провала появился часовой с автоматом. Рядом здание МВД, а подвалы этого учреждения охранялись хорошо. Когда отбойный молоток наткнулся на металл, бригадир не захотел слушать: «Стой, стрелять буду!» – и пошел к начальству. Изучили все планы и карты коммуникаций и сооружений – в этом месте ничего быть не должно. Кусок металла оказался большим, и обойти его не удавалось. И только один ветеран, помнивший октябрь 1941 года, когда немцы прорвались на московском направлении, смог объяснить происхождение этого металла. Так вот, в то время деятельность телеграфа оказалась под угрозой – не было автономного источника питания. И тогда один из руководителей телеграфа, в прошлом революционный моряк, предложил использовать небольшую подводную лодку. У нее есть и дизель, и генератор, и все это надежно защищено корпусом лодки. Сказано – сделано: с Сормовского завода в Горьком (теперь Нижний Новгород), где производили такие лодки, быстро доставили одну из них и закопали. Как известно из истории, немцы Москву так и не взяли, а про те кошмарные дни паники быстро забыли. Естественно, в условиях военного времени никто не успел ничего оформить и отметить на картах коммуникаций. А теперь встал вопрос, что же делать с подводной лодкой, лежащей в самом центре Москвы.

На удивление, лодка прекрасно сохранилась. Вытащить днем подводную лодку на улицу Горького – испугать весь мир новой советской угрозой, ведь рядом отель «Интурист», кругом полно иностранцев. Поэтому решено было, что в центре Москвы якобы снимают фильм про военные годы и ночью возят аэростаты – обязательный штрих военной Москвы. Когда все привыкли, что по ночам на Тверской ездят дирижабли, лодку тихонько погрузили и увезли. Дальнейшая ее судьба неизвестна.

Вернемся к спарже. Она великолепный компонент яичницы.

(яичница со спаржей)

Свежую спаржу нужно почистить, удалить жесткий поверхностный слой (это делается обязательно от макушки вниз). Спаржа варится в соленой воде 20 минут, пока стебли не станут мягкими. Гораздо проще и удобнее пользоваться консервированной спаржей. Вареную или консервированную спаржу обжарить на растительном масле. Длинные стебли лучше разрезать пополам – потом проще раскладывать готовую яичницу. Залейте яйцом, посолите, посыпьте красным молотым перцем.

Ай да Пушкин!

Кроме президента страны у нас есть президент СССР. Такого ни у кого больше нет. С этим удивительным феноменом мне удалось познакомиться поближе, когда меня пригласили на съемки новогоднего «Голубого огонька». Для тех, кто не знает, что такое «Голубой огонек», поясняю: это жанр телепередачи, где все участники сидят, как за столиками в кафе, беседуют между собой и с ведущими, и здесь же проходят эстрадные номера. Замечу, что по старой традиции съемки новогодних «Голубых огоньков» продолжаются несколько дней и задолго до Нового года.

Тот Новый год пришелся на расцвет ельцинской эпохи, и Горбачев – бывший президент бывшего СССР – поздравлял бывший советский народ. Я сидел так, что прекрасно видел все, что он делает. Горбачев был без жены, но с какими-то помощниками. За столом у него стояла явно не газировка, организаторы съемок постарались. Что и как он говорил, повергло в уныние весь зал. Хотя и переснимали раз десять, качество речи не улучшалось. При этом сам Михаил Сергеевич делал знаки своим подчиненным, что он доволен. После очередного дубля из набора бредовых слов по студии пронеслось: «Да он просто дурак!» Видимо, Раиса Максимовна и была его мозгом, но свою голову мужу не приставишь.

Дорогие читатели, вы этого не видели. Телевизионщики полностью вырезали это выступление, может быть, пожалев его или нас. Ведь тогда бы вся страна с ужасом узнала, что столько лет ей управлял не очень умный человек. Об этом, конечно, все догадывались по делам Горбачева: борьба с пьянством, развал СССР, объединение Германии… В то время руководство ФРГ готово было заплатить за объединение несколько миллиардов, а Горбачев сделал это даром, хотя в Москве стояли очереди за хлебом. А великое противостояние Горбачева и Ельцина: чья линия перестройки победит. Весь мир с интересом открывал газеты и искал, что сказал Горбачев, а что Ельцин. Но исход битвы титанов был предрешен. Спор ведь шел между дураком и пьяницей, которому запретили пить. Народная мудрость гласит: пьяный проспится, дурак никогда. Что было дальше, вы все знаете. Добавлю только, что правление неумных людей притягивает на страну несчастья. Про Чернобыль, Тбилиси, Сумгаит, Вильнюс, про адмирала Нахимова и многое другое мы тихо забываем. Зато еще болит 11 сентября и Ирак. Другой болван на другом конце земли притягивает к себе беды, как

магнит болтики. Но это, наверное, уже другая история.

Горбачева можно было бы считать родоначальником яичницы с макаронами, если бы не Пушкин. Горбачев заставил страну есть макароны, потому что все остальное с прилавков исчезло. Пушкин же предложил изящный рецепт своего времени: «...с пармазаном макарони (макароны писались при Пушкине так) и яичницу свари».

(яичница с макаронами)

Яичница по-горбачевски делается так. На сковородку наливаем масло (какое придется) и вываливаем вчерашние макароны (какие есть). Макароны обжариваются, заливаются яйцом и солятся.

Согласно Пушкину надо отварить настоящие итальянские макароны, горячими выложить на тарелку и посыпать тертым твердым сыром, лучше пармезаном. Яйца, смешанные с молоком, мукой и солью, потомить в микроволновой печке, пока не загустеют. Все это с зеленью, кружочками огурца и дольками помидоров выкладывается на тарелку.

Приятно попробовать, что едал поэт.

Кремлевские вороны

Яичницу с колбасой пробовало, наверное, все население России. Чего уж проще: поджарил на сковородке пару кружочков колбасы, разбил на них яйца – быстро и вкусно.

(яичница с колбасой)

Возьмите 2 луковицы, очистите, нарежьте и поджарьте в растительном масле почти до готовности. Добавьте нарезанную кубиками колбасу, обжарьте. Разбейте на сковородку 4 яйца, посолите. Подавать лучше всего с кетчупом.

И так из года в год одно и то же: все та же колбаса, те же батоны хлеба, на Новый год все то же поздравление из Кремля... И вдруг новый президент решил изменить новогоднее обращение к народу. Он захотел поздравить народ на природе – в Тайнинском саду Кремля. Там в свое время гуляли цари, ходил Ленин, там написана знаменитая картина «Сталин и Ворошилов в Кремле». Первую съемку сорвали вороны. Их мерзкий крик ловили все микрофоны. Это называется брак по звуку. Новый год на носу, время президента ограничено, а вороны уже сотни лет в Кремле обитают. Ученые, занимающиеся защитой аэропортов от птиц, принесли в Кремль специальные устройства, излучающие ультразвук. Вороны вспорхнули, покружили над Кремлем и вернулись, только раздраженные. Но нашелся один умелец из Подмосковья, который пообещал за двести долларов разогнать ворон. Он явился с каким-то чемоданчиком, из которого раздавались странные звуки. Вороны взлетели и исчезли. Съемки президента прошли великолепно. Телевизионщики стали пытать изобретателя, что же у него в чемодане. Ничего особенного, сказал он, все природное, экологически безопасное. Оказалось, это простой магнитофон с записью звуков, которые издает ворона, когда у нее из хвоста по одному выдирают перья. Гонорар был честно заработан. Эту историю рассказал директор первого канала Константин Эрнст.

Ирландский бифштекс

В советской кулинарии было множество недостатков, а достоинство ровно одно, да и то сомнительное, – отсутствовали приправы, и поэтому сохранялся естественный запах продуктов. В любой советской столовой в меню значился бифштекс с яйцом. Он представлял собой котлету с куском глазуньи. Это было не самое плохое блюдо советской кухни, поэтому интересно узнать, каков на вкус настоящий бифштекс с яйцом. Чудесный вариант этого блюда есть в ирландской кухне. В любом ирландском баре вам подадут бифштекс с яйцом. А любовь ирландцев к сидению в кафе и барах очень точно характеризует самый короткий ирландский анекдот: шел ирландец мимо бара... На эту же тему можно рассказать и еще один, подлиннее. Представьте себе Ирландию. В 11 часов ирландец заходит в бар. Бармен предупреждает:

– Мы закрыты, работаем с 12 часов.

– Хорошо, – говорит ирландец. – На улице погода плохая, можно я у вас просто посижу?

– Сидите, – отвечает ирландский бармен.

Тот переворачивает стул, стоявший вверх ногами на столике. Садится, некоторое время сидит. Бармен спокойно говорит:

– Ну раз уж вы все равно сидите, может быть, выпьете чего-нибудь?

А вы можете попробовать приготовить ирландский бифштекс дома.

(бифштекс с яйцом по-ирландски)

Вам понадобится тонко нарезанная телятина, яйцо, жареная картошка и зеленая стручковая фасоль. Отбейте телятину, посолите и приправьте специями. Пожарьте на сковородке с растительным маслом (лучше оливковым). Отварите фасоль до мягкости – это 20 минут, не меньше. Зажарьте глазуньи на растительном масле, каждый глазок отдельно. На каждый кусочек телятины выложите по яичнице. Рядом на тарелке разместите зеленую фасоль и жареную картошку.

Главное, о чем никогда не забывают ирландцы, – это о цветах их флага. Зеленый – фасоль, белый – яичный белок и картошка, рыжий – желток.

В отличие от настоящего ирландского бифштекса с яйцом, в советском была котлета. Котлета не в общечеловеческом понимании – кусок мяса, а в советском – мясной фарш с хлебом. Вернее, хлеб с фаршем. Но мне, например, такая еда нравится до сих пор. Вкусный завтрак из прошлого.

(бифштекс с яйцом по-советски)

На горячую котлету положите кусок глазуньи. Можно использовать и рубленый бифштекс – та же котлета без хлеба. А холодную котлету лучше разрезать вдоль пополам, разогреть с маслом на сковородке и залить яйцом.